



Cuketový quiche - videorecept

vegetariánský

Snadné

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

200 g špaldové celozrnné mouky
120 g studeného biomásla
biovejce
lžičky soli
200 ml mandlové smetany
biovejce
500 g cukety
lžička kurkumy
muškátový oříšek
sůl

Jak na to?

1. Mouku dejte do mísy, přidejte sůl a promíchejte. Přidejte vejce, máslo a rozdrobte na drobenku. Poté vypracujte vláčné těsto, bez zbytečně dlouhého hnětení. Konzistenci těsta můžete upravit trochou mouky navíc nebo naopak lžící studené vody.
2. Hotové těsto zabalte do fólie a nechte odležet hodinu v lednici.
3. Cuketu rozkrojte podélně na poloviny. Pokud je cuketa starší, vykrojte střed se semínky. Nakrájejte škrabkou nebo na mandolíně na tenké stuhy. Dejte do mísy, osolte a nechte chvíli odležet. Poté osušte v utěrce nebo na ubrousku.
4. V míse si vyšlehejte biovejce a promíchejte s kurkumou a mandlovou smetanou. Dochutěte solí a muškátovým oříškem.
5. Odleželé těsto vyválejte do tenké vrstvy, opatrně přeneste do formy na quiche a zatlačte do okrajů.
6. Dno koláče vyložte pečicím papírem, zatížte fazolemi a předpečte v troubě rozehřáté na 180 °C asi 15 minut.
7. Proužky cukety uspořádejte do spirály na dno předpečené krusty. Začněte od středu a postupujte k okraji. Stuhly cukety nenavíjejte příliš natěsno a ponechte mezery pro náplň. Zalijte připravenou náplní a pečte dozlatova asi 30 minut.