



Cuketový quiche [kiš] s uzeným lososem

Ingredience

Na těsto:

hladká mouka: 300 g

máslo: 150 g

studená voda: 125 ml

špetka soli

Na náplň:

mladé cukety: 4 ks

uzený losos: 100 g

vejce: 3 ks

smetana ke šlehání: 250 ml

gouda: 200 g

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Cukety i se slupkou nakrájíme na tenké plátky nebo nudličky, osolíme a v cedníku necháme vykapat alespoň 1 hodinu. Cuketu opláchneme, osušíme papírovou utěrkou a ještě se snažíme vymačkat co nejvíce vody. Hladkou mouku smícháme se solí, přidáme máslo a rukama uhněteme těsto, do kterého postupně...

Cuketový quiche s uzeným lososem - recept

Cukety i se slupkou nakrájíme na tenké plátky nebo nudličky, osolíme a v cedníku necháme vykapat **alespoň 1 hodinu**. Cuketu opláchneme, osušíme papírovou utěrkou a ještě se snažíme vymačkat co nejvíce vody.

Hladkou mouku smícháme se solí, přidáme máslo a rukama uhněteme těsto, do kterého postupně po lžících přidáváme studenou vodu. Těsto na quiche musí být pevné, vláčné a nesmí se drobit. Těsto necháme **30 minut v lednici**. Těsto vyválíme do kruhového tvaru, přesuneme ho do **kruhové koláčové formy** (okraje musí být zvednuté) a na několika místech propícháme vidličkou. Formu odložíme do lednice.

Vejce rozšleháme v misce, přidáme smetanu, polovinu nastrouhaného sýru a pepř. Sůl nepřidáváme, protože **losos a sýr** už jsou dostatečně slané ingredience.

Na připravené těsto nasypeme polovinu strouhaného sýra, který nám zbyl, poklademe ho cuketami a na nudličky nakrájeným lososem, zalijeme směsí vajec a smetany. Navrch nasypeme zbytek sýra.

Cuketový quiche s uzeným lososem se peče na **170 °C asi 45 minut** do zlatova. Quiche je výborný teplý i studený.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí