

Francouzský quiche - základní těsto

150g hladké mouky
120g másla
3 lžíce vody
Špetka soli

Vypracujeme těsto ze studeného másla s hladkou moukou, vodou a solí. Pokud se lepí, přidáme ještě trochu mouky. Necháme 24 hodin odležet v lednici.

Těsto o pokojové teplotě vymačkáme prsty do formy a propícháme vidličkou, abychom zabránili nafouknutí. Vyložíme pečicím papírem a zatěžíme hrubozrnnou solí/fazolemi/čočkou. Předpečeme v troubě na 160 stupňů cca 15 minut.

Quiche s cibulí, šunkou a tylžským sýrem

5 vajec
300 ml smetany
Sůl, pepř
Tylžský sýr cca 300g
Cibule
100g šunky vcelku

Vejce promícháme se smetanou, solí a pepřem, přidáme polovinu nastrohaného sýra. Do koláče dáme zblanšírovanou cibuli, šunku nakrájenou na kostičky a zbytek sýra. Zalijeme připravenou směsí a pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů cca 25 minut.

Quiche s klobásou, romadurem a blaťáckým zlatem

5 vajec
300 ml smetany
Sůl, pepř
1 klobása
1 jarní cibulka
3 stroužky česneku
Máslo
150g baby špenát
1 romadur
300g blaťácké zlato

Klobásku, jarní cibulku a česnek lehce orestujeme na másle a přidáme baby špenát. Dáme do připravené formy a přidáme na plátky nakrájený romadur. Zalijeme směsí vajec, smetany, blaťáckého zlata, soli a pepře. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů cca 25 minut.

Quiche s hruškou a jihočeskou nivou

1 tvaroh
1 vejce
Sůl, pepř
1 jihočeská niva
3 hrušky
Hrst vlašských ořechů

Tvaroh smícháme s vejcem, osolíme, opepříme a rozprostřeme na předpečený koláč do formy. Přidáme rozdrobenou jihočeskou nivu, poklademe plátky hrušky a opečenými vlašskými ořechy. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů cca 25 minut.