Lotrinský quiche (kiš) bez lepku

Počet porcí: 8
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Doporučujeme použít kulatou formu s vroubkovaným okrajem o průměru 30 cm.

Směs osolíme (půl lžičky). Do sypké směsi zapracujeme máslo a vodu. Krátce prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).

Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.

Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a opečeme na pánvi dozlatova. Sýr nahrubo nastrouháme. Smícháme 5 vajec, mléko a smetanu, prošleháme a dochutíme solí a pepřem. Opečenou slaninu rozprostřeme na předpečený korpus, zalijeme vaječnou směsí a povrch posypeme strouhaným sýrem.

Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C po dobu 30–40 minut, až se náplň zpevní a povrch získá zlatou barvu. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 280 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Ementál** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE