



Tvarohovo-cibuľový quiche

Na prípravu cesta budete potrebovať (tortová forma s priemerom 20 cm):

150 g hladkej múky, 90 g studeného masla, ½ čajovej lyžičky soli, 1 lyžicu studenej vody

Na prípravu tvarohového krému budete potrebovať:

200 g plnotučného tvarohu, 2 žĺtky, 1 celé vajce, 250 g mascarpone, 2 zelené cibulky, soľ a korenie, červenú cibuľu, brokolicu a chili na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Do mixéra navážte múku, soľ, maslo a vodu. S nástavcom nožov premixujte, vznikne vám mrvenica. Presypte na pracovnú dosku a hnet'ite, kým sa nevytvorí cesto. To zabaľte do potravinovej fólie a nechajte 1 hodinu v chladničke. Vyvalkajte kruh s priemerom približne 26 cm a vyložte ním okrúhlu tortovú formu s priemerom 20 cm. Okraje nožom zarovnajte a dajte do chladničky minimálne na jednu hodinu, ale pokojne aj dlhšie. Cesto popichajte vidličkou, prekryte papierom na pečenie tak, aby zakryl aj okraje a zat'ážte sušenou fazuľou. Pečte pri teplote 180 stupňov 15 minút. Po vytiahnutí papier s fazuľou odstráňte a na cesto vylejte tvarohový krém.

Ten pripravíte veľmi jednoducho. V mise zmiešajte tvaroh, žĺtky, vajce, mascarpone a na drobno nasekanú zelenú cibuľku. Krém prelejte, zarovnajte a dozdobte zeleninou. Pečte pri 180 stupňoch 25 minút. Nepoužívajte teplovzdušnú rúru.