

Sonkás-gombás quiche

Szerző: -ka-pár-

2015. május 23.

Utolsó frissítés 2015. május 23.

A tészتهhoz:

- 25 dkg finomliszt
- 7 dkg vaj
- 5,5 dkg sált zsír
- 2 tojás a tésتهkhez:
- 25 dkg hősos szalonna
- 2 nagyobb vörshagyma
- 25 dkg erdei csiperke
- 1 dl tejszín
- 1 dl tejföl
- búr mák reszelt kemény sajt
- só
- 1 kk fehérbors
- 1 kk szerecsendió
- 1 kk áralt rozmarin
- 2 tojás

- 1/2 csokor petrezselyemlisztet a hideg vajjal és a zsírral elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a tojást és addig gyúrjuk amíg a lizertéséhez hasonló állagot nem kapunk. Ezután folpackba csomagoljuk és minimum fél óráig pihentetjük a hűtőszekrényben.

A tésتهkhez a hősos szalonnát kockákra vágjuk, forró serpenyben kiolvastjuk, majd ásszeperjük előbb a kókony szeletekre vágott hagymával, aztán pedig a durvára felaprított csiperkével. A tésze levét kevéssé sóval, fehérbors reszelt szerecsendióval, áralt rozmarinnal és aprított petrezselyemmel fűszerezzük a szalonnás-hagymás gombás, majd hozzáadjuk a tejföllel és tejszínnel simára kevert tojásokat.

A tészتهt a hűtőből kivéve lisztezett deszkán kb. 3 mm vastagságra kinyújtjuk. Az égy kapott tészetalapot belefektetjük, illetve belenyomkodjuk egy piteformába vagy kerek sált tálba. A formán tészeleket levágjuk, és a tészta alját megszurkáljuk egy villával, majd beleöntjük a tésتهket. 180 fokon kb. 40 perc alatt pirulásig sált tálba a quiche-t (a sajttal a sált és utolsó harmadában szórjuk meg a tésتهt). Forró vagy hidegen egyaránt tálalható kivételként reggeli vagy borkorcsolya.

Borajánlás:

Badacsonyi kéknyelű, somlói juharkot, vagy egri leánykát fogyasszuk hozzá jó lekvérral.