

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 téshtekhez:
- 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 árít rozmarin
- 2 tojás

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

A téshtekhez a hősos szalonnát kockákra vágjuk, forró serpenyben kiolvastjuk, majd fűszepírtjük elbba a konyhaszeletekre vágott hagymával, aztán pedig a durvára felaprított csiperkével. A tésztát levéve kevés sával, fehérbors reszelt szerecsendióval, árít rozmarinjal és aprított petrezselyemmel fűszerezzük a szalonnás-hagymás gombás tésztát, majd hozzáadjuk a tejfölet és tejszínnel simára kevert tojásokat.

A tésztát a hűtőbúr kivéve lisztezett deszkán kb. 3 mm vastagságra kinyújtjuk. Az égy kapott tésztaalapot belefektetjük, illetve belenyomkodjuk egy piteformába vagy kerek sáttálba. A formán tésztát, felesleges széleket levágjuk, és a tészta alját megszurkáljuk egy villával, majd beleöntjük a téshteket. 180 fokon kb. 40 perc alatt pirulásig sáttá k a quiche-t (a sajttal a sátt és utolsó harmadában szúrjuk meg a tetejét). Forrón vagy hidegen egyaránt tálalható kivétel elátel, reggeli vagy borkorcsolya.

Borajni:

Badacsonyi kéknyelű, somlósi juhfarkot, vagy egri leánykát fogyasszuk hozzájál leáve.