

Slaný koláč se špenátem

Francouzský koláč quiche (vyslovte kyš) je stejně univerzální jako pizza – a stejně tak dobrý. Do korpusu z těsta můžete přidat své oblíbené maso nebo zeleninu. Chutná horký i studený, zkuste si jej přibalit i na piknik.

 **Příprava:** 30 minut
Pečení: 40 minut

Suroviny a postup:

Na těsto:

- 180 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 100 g studeného másla
- 1 žloutků
- 6 lžic studené (nejlépe ledové) vody

Na náplň:

- 250 g čerstvého (nebo mraženého) špenátu
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 menší cibule
- 2 stroužky česneku, nasekané na plátky
- 3 vejce
- 200 g ricotty
- Sůl a čerstvě mletý pepř
- 100 g goudy (nebo jiného tvrdého sýra)

1



Začněte přípravou těsta. Z mouky, soli a másla vytvořte prsty směs připomínající drobenku.

2



K drobence přidejte vejce a vodu.

3



Rychle vypracujte těsto, které zabalte do potravinové fólie a vložte do lednice minimálně na 30 minut.

4



Vychlazené těsto vyválejte na pomoučené ploše na tenkou placku velikosti formy, ve které budete koláč péct.

5



Formu vyložte těstem a jeho povrch propíchejte vidličkou. Před pečením ho ještě na 15 minut vložte zpět do lednice.

6



Troubu předehřejte na 200 °C. Koláč pečte asi 10 minut, potom teplotu trouby snižte na 180 °C a dopékejte dalších 10 minut, nebo dokud není povrch koláče krásně zlatý.

7



Je čas na náplň. Listy čerstvého špenátu opláchněte a spařte vroucí vodou.

8



Poté je nahrubo nasekejte (pokud používáte mražený špenát, máte o starost méně).

9



Cibuli nasekejte najemno a spolu s česnekem ji orestujte na olivovém oleji do průhledna.

10



Přidejte špenát, dobře osolte a opepřete a odložte stranou.

11



Vejce prošlehejte spolu s ricottou.

12



K vaječné směsi přimíchejte špenát a nastrouhanou goudou.

13



Touto směsí naplňte formu s předpečeným korpusem a vložte ji zpět do trouby.

14



Koláč pečte na 160 °C po dobu 20 - 25 minut.

Tip:

Koláč chutná nejlépe hned po vytažení z trouby, třeba s listovým salátem. Báječně si na něm ale pochutnáte i druhý den, v podobě lehkého oběda nebo letní večere.