

Paprikový quiche se šunkou

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hladké mouky

150 g másla

2 žloutky

sůl

2 zelené

červené a žluté papriky

bazalka

200 g šunky

200 ml smetany

6 vajec

200 g žervé

pepř

Postup

Smísíme mouku s máslem, žloutkem, 4 lžícemi chladné vody a špetkou soli. Vypracujeme těsto a zabalíme ho do fólie. Dáme ho na 30 minut do chladničky. Rozpůlíme papriky a odstraníme semeníky. Nakrájíme na proužky. Bylinky posekáme. Troubu předehřejeme na 200 stup. Vymastíme koláčovou formu. Rozprostřeme do ní těsto a zvedneme okraje. Těsto posypeme paprikou. Nasekáme šunku a smísíme ji se smetanou, vejcem, žervé, solí a pepřem. Tvarohovou směs přelijeme přes papriky a posypeme bylinkami. Koláč dáme do trouby a pečeme asi 40 minut.