

Rajčatový koláč (quiche)

Kategorie: Slané moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na těsto::

- ☐ 1 vejce
- ☐ sůl
- ☐ 125 g mouky
- ☐ Na obložení::
- ☐ 1 lžička prášku do pečiva
- ☐ 250 g strouhaného sýra
- ☐ 2 žloutky
- ☐ 0,125 l kysané smetany
- 10 rajčat - · ☐ 8 až
- ☐ 80 g másla nebo margarínu
- ☐ paprika

Postup

Z přísad na těsto uhněteme křehké těsto a dáme jej na chvíli do chladna. Pak vyválíme a vyložíme jím vymaštěnou ohnivzdornou nebo otevírací formu, přičemž vytvoříme okraj. Rajčata rozpůlíme, odstraníme semena a oblou stranou nahoru rozložíme na těsto. Rozkvedláme sýr, žloutky a kysanou smetanu, okořeníme paprikou a nalijeme quiche. Pečeme při střední teplotě asi 25 minut.