

Hlavný chod

Slaný koláč Lorraine

Počet porcií:

Ingrediencie

Prísady cesta

- 250 g múky
- 1/2 čajovej lyžičky prášku na pečenie
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 125 g studeného masla

Prísady na náplň

- 250 g varenej slaniny
- 2 lyžice slnečnicového oleja
- 4 vajcia
- 250 g crème fraîche
- 1 štipka soli
- Korenie
- Muškátový oriešok

Spôsob

Príprava:

0

Varenie:

0

Počet porcií:

Náročnosť:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Slovak (Slovakia)'] 0

1. Najprv si pripravte disk na hnetenie cesta a potom pridajte prísady do misky food processoru z rady MultiQuick. Uistite sa, že veko je správne zavreté a zapnite. Keď uvidíte, že sa cesto vytvaruje do bochníka, vypnite MultiQuick.
2. Uvaľkajte si cesto a vyložte ním formu na Quiche a vložte ho do predhriatej trúby. Pripravte si sekací nadstavec a nasekajte si slaninu.
3. Usmažte slaninu na panvici.
4. Pripojte si k tyčovému mixéru šľahaciu metlu a vymiešajte Crème fraîche s vajcami. Dochuťte soľou, korením a muškátovým orieškom.
5. Vložte do nádoby studenú slaninu a prelejte ju vyšľahanou zmesou Crème fraîche s vajcami.
6. Pečte, kým Vám Quiche nezozlatne.
7. Predpečenie: 20 minút na 200°C.
8. Dokončite pečenie: 40 minút na 175°C.