Slaný koláč z listového těsta (quiche), plněný osmaženou jarní cibulkou, paprikou a klobáskami

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/slany-kolac-z-listoveho-testa-quiche-plneny-osmazenou-jarni-cibulkou-paprikou-a-klobaskami.html

Slaný koláč, francouzsky „quiche“, vám nabízí tolik chutí a tolik možností. Stačí pohled a už máte plnou pusu slin a jen čekáte, kdy konečně vychladne a vy se budete moci do něj zakousnout. Na náplň můžete dát průchod svým chutím a fantazii.

Slané koláče mají svoji domovinu ve Francii. Korpusy se připravují z křehkého nebo listového těsta, či z těsta na pizzu.

Plní se tím, co máte rádi, co chutná vaší rodině a zalévá se směsí mléka se smetanou a vejci.

Nejslavnějším slaným koláčem je notoricky známý quiche Lorraine.

Quiche je: „Tarte aux oeufs battus“. Tedy: „Koláč s rozšlehaným vejcem“.

Na přípravu slaného koláče z listového těsta budeme potřebovat

- 400 g vlastního rychlého listového těsta
- 3 ks celé jarní cibulky, očištěné a omyté
- ½ silnostěnné červené papriky
- 0,5 cm čerstvé chilli papričky (lze vynechat nebo nahradit mletou ostrou paprikou)
- 6 ks norimberských klobásek podélně překrájených na čtvrtiny
- 1 polévkovou lžíci másla, nejlépe přepuštěného

Na zalití koláče budeme potřebovat

- 3 vajíčka
- 2,5 dl smetany (33 % tuku)
- 1,5 dl mléka
- 75 g nastrouhaného sýra Pecorino nebo Parmazán
- 1 kávovou lžičku soli
- 1 kávovou lžičku grilovacího koření
- Pepř dle chuti

Nezbytnými pomocníky dále budou

- Máslo na vymazání formy
- Hrubá mouka na vysypání formy na pečení
- Forma na pečení o průměru 30 cm s okraji minimálně 3 cm vysokými, nebo dortová forma s odnímatelným dnem.
- Pánev na smažení
- Miska s metlou
- Vál a váleček (s menším válečkem se lépe pracuje)

Postup přípravy slaného koláče

Připravenou formu důkladně vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C.

Pánev začneme zahřívat. Celou jarní cibulku pokrájíme přibližně na čtyřcentimetrové kousky. Bílou část na čtvrtiny. Papriku na kostičky o hraně 1 cm a chilli papričku na velmi malé kostičky.

Do horké pánve vložíme pokrájené klobásky a asi 5 minut je opékáme. Poté je vyjmeme a položíme na nahřátý talíř.

Do pánve přidáme máslo, obě papriky a smažíme 5 minut. Nakonec přidáme jarní cibulku a smažíme asi 2 – 3 minuty. Pánev odstavíme.

Z ledničky vyndáme listové těsto a válečkem ho rozválíme do přibližného kruhu o průměru 40 cm. Rozválené těsto namotáme na váleček a přeneseme ho do formy.

Listové těsto by mělo přesahovat přes okraje formy.

Když se někde potrhá, dá se lehce spojit. Těsto na dně formy zlehka propíchejte vidličkou.

Mírně vychlazenou zeleninu přesypeme do formy s těstem a rovnoměrně rozprostřeme po dně. Čtvrtiny opečených klobásek symetricky rozložíme do formy na zeleninu. Vše zasypeme připraveným sýrem.

Do misky vyklepneme tři celá vejce, přidáme vrchovatou kávovou lžičku soli a mlýnkem na pepř několikrát otočíme.

Vejce zalijeme mlékem a smetanou. Přisypeme nastouhaný sýr, trochu grilovacího koření a vše důkladně metlou prošleháme.



Zalití koláče směsí vajec,mléka, sýra a koření
Zdroj: Marcela Hackerová

Tekutou náplň přelijeme do formy. Neměla by dosahovat výše než do ¾ okraje formy. Kdybychom jí tam nalili více, při pečení by nám přetekla a to samozřejmě nechceme.

Okraje těsta přehneme k okraji formy. Vytvoříme takový límec. Delší kusy odřízneme.

Hotový koláč vložíme doprostřed vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme 35 minut. Při pečení koláč naskočí a na povrchu lehce zhnědne. Asi po 10 minutách od vyndání z trouby, náplň klesne na původní hladinu.

Částečně vychlazený koláč podebereme cukrářskou kartou, abychom nepoškrábali dno formy, a sesuneme ho na připravený velký talíř.

Můžeme ho podávat vlažný, nebo ho přihřát před podáváním. Výborný je i studený. Vyzkoušejte a sami uvidíte, jak výborně chutná.