Quiche s pórkem a čerstvým sýrem

https://varimesmarcelou.cz/quiche-s-porkem-a-cerstvym-syrem

Quiche s pórkem a čerstvým sýrem je úžasně chutné pohoštění pro rodinu, přátele. Ve svátek i všední den. Korpus je z křehkého těsta a jeho příprava vám nezabere ani jednu minutu. Když nevěříte, vyzkoušejte a už nikdy jiné nebudete dělat.

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

Na přípravu Quiche s pórkem a čerstvým sýrem si připravíme:

Na těsto

- 200 g hladké mouky
- 4 g soli
- 2 špetky krupicového cukru
- 100 g studeného másla nebo Hery nakrájené na kostičky asi o hraně 1 cm
- 1 celé vejce
- Kuchyňský sekáček
- Mikro sáček

Na náplň

- 200 g čerstvého sýra
- 100 g šlehačky
- 2 celá vejce
- Pepř, sůl, trochu chilli a rajčatových floků
- 1 čajovou lžičku mletého nového koření (rovnou)
- 150-200 g nakrájeného pórku (i se zelenými listy) + 1 lžíce vody na podlití
- Lžíci sádla na podušení pórku
- 2 plátky uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- Sádlo/máslo na vymazání formy
- Arch papíru na pečení rozstřižený podélně na 1 třetinu a 2 třetiny

Příprava těsta **45 vteřin**

Odpočinutí těsta v ledničce **60 minut**

Obdélníková forma **10 x 35 cm (s odnímatelným dnem)**

+ 3 formičky na tartaletky na spotřebování zbylého těsta

Předpečení „na slepo“ **10 minut na 210 °C**

Pak na 170 ° C bez zátěže **5-8 minut**

Pečení s náplní **na 180 °C 35 minut**

Postup přípravy Quiche s pórkem a čerstvým sýrem

Do kuchyňského sekáčku nasypeme mouku, přidáme kostičky másla, jedno rozklepnuté vejce, sůl i špetku cukru. Uvedeme sekáček do chodu asi na 10 vteřin. V nádobě se vytvoří hrudky těsta. Při druhém spuštění sekáčku se nám asi za 15–20 vteřin vytvoří koule těsta. Dál už nepokračujeme.

Nůž sekáčku dáme stranou a těsto vysypeme do mikrotenového sáčku, stlačíme do koule a uložíme do ledničky na 1 hodinu. Těsta jsme se ani jednou nedotkli rukama.

Připravenou formu vymažeme sádlem a připravíme si náplň. Do horké pánve vložíme kostičky uzeného špeku a necháme zesklovatět. Přidáme nakrájený pórek a polévkovou lžíci vody. Dusíme za občasného promíchání asi 15 minut. Můžeme přidat i lžíci sádla. Pórek osolíme a necháme vychladnout.

Z ledničky vyndáme vychlazené těsto. Na vál položíme odstřižené dvě třetiny papíru na pečení, na papír položíme těsto a válečkem rozválíme do přibližného tvaru formy. Těsto i s papírem zvedneme a překlopíme na formu. Přes papír těsto prsty urovnáme, hlavně u krajů. Pak papír sejmeme. Nožem odřízneme těsto souměrně s okraji.

Dno těsta propícháme vidličkou, na těsto položíme jednu třetinu papíru na pečení a zatížíme, třeba fazolemi. Ze zbylého těsta jsem ještě tvořivě připravila 3 misky na tartaletky. Ty jsem pekla bez zatížení. Formy vložíme do vyhřáté trouby na 210 °C a pečeme 10 minut. Pak zátěž odstraníme, teplotu snížíme na 180 °C a pečeme ještě 5 minut.

Než se nám korpus upeče, dokončíme náplň. Smícháme čerstvý sýr se šlehačkou, přidáme osmažený pórek. Náplň osolíme, přidáme pepř, trochu chilli, rajčatových floků a nové koření. Promícháme a uděláme test chuti. Náplň musí být chutná.

Předpečený korpus i formičky jsem položila na plech s nízkým okrajem, aby se mi s nimi lépe pracovalo při vkládání a vyndávání z trouby. Náplň rovnoměrně přendáme do korpusů a znovu vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C. Quiche s náplní pečeme 35 minut.

Upečený Quiche ve formě přemístíme na mřížku a necháme vychladnout. Pak krásně vypadající koláček přendáme na tác a můžeme podávat. Upečené těsto jde krásně nakrájet, nedrobí se ani neodlamuje a na formu se nelepí. S vyklopením není žádná práce.