



JERNEJ KITCHEN

QUICHE LORRAINE (KIŠ LOREN S POROM)

Quiche Lorraine ali Kiš Loren je prečudovita slana pita pripravljena z domačim krhkim testom, porom, šunko (ali slanino), sirom in smetano.

ZA	8	OSEB (PEKAČ 26 CM)
PRIPRAVA:	25	MINUT
POČITEK:	45	MINUT
PEČENJE:	1	URA
ČAS SKUPAJ:	2	URI 10 MINUT

TESTO

230 g gladke bele moke

150 g hladnega masla

1 ščep soli

60 ml hladne vode

NADEV

200 g kuhane ali pečene šunke ali slanine

1/2 pora

1 žlica olivnega olja

4 jajca

160 g kisle smetane

250 ml sladke smetane

1/2 čajne žličke soli

1/4 čajne žličke mletega popra

1/4 čajne žličke mletega muškarnega oreha

80 g nastrganega sira Gauda ali Edamec

80 g nastrganega sira Cheddar ali Gruyere

PRIPRAVA KRHKEGA TESTA

Moko stresemo v večjo skledo. Dodamo na kocke narezano hladno maslo in ščep soli. Med prsti nadrobimo mešanico, da dobimo peščeno zmes. Poljubno lahko uporabimo multipraktik. Dodamo hladno vodo in z rokami zagnetemo v enotno zmes. Ne gnetemo predolgo. Testo damo v zamrzovalno vrečko ali ovijemo v živilsko folijo in prestavimo v hladilnik za 30 - 60 minut.

NADEV ŠUNKA IN POR

Pripravimo nadev. Šunko narežemo na manjše kocke v velikosti približno 0.5 cm. Por umijemo in narežemo na enake kocke kot šunko. V ponev damo olje, šunko in por. Pri zmernem ognju dušimo 6 - 8 minut, da se por zmehta, šunka pa popeče. Odstranimo z ognja in pustimo, da se mešanica ohladi.

JAJČNI NADEV

V večji skledi razžvrkljamo jajca. Dodamo kisló smetano, sladko smetano, sol, poper, nastrgan muškarni oreh in z metlico premešamo v gladko zmes.

PRIPRAVA PEČICE

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 200 °C (ventilatorsko) ali 210 °C (navadne nastavitve). Pripravimo Tognana model (pekač) za pite oziroma quiche v velikosti 26 cm in višina 5 cm.

TESTO

Testo vzamemo iz hladilnika in ga na pomokani površini razvaljamo na velikost 30 cm x 30 cm. S pomočjo valjarja ga prenesemo na pripravljen pekač in enakomerno razporedimo.

večja skleda

multipraktik (poljubno)

ponev

pekač tognana 26 x 5 cm

valjar

papir za peko

metlica

Robove z ostrim nožem obrežemo, da dobimo enakomeren, raven rob. Dno in stranice testa napikamo z vilico. Postavimo v zamrzovalnik za 15 minut.

PEČENJE TESTA

Papir za peko med rokami zmučkamo in ga položimo na testo, ki ga vzamemo iz zamrzovalnika. V papir stresemo suh fižol ali riž in postavimo v pečico. Pečemo 15 minut pri 200 °C (ventilator) ali 210 °C (navadne nastavitve). Vzamemo iz pečice in odstranimo papir za peko z rižem, nato postavimo nazaj v pečico in pečemo še 5 minut.

QUICHE

Testo vzamemo iz pečice in po dnu razporedimo polovico nadeva iz šunke in pora. Goudo in Cheddar sir nastrgamo in premešamo v skledi. Tretjino sira razporedimo po šunki in poru. Prelijemo s polovico jajčne zmesi. Nato dodamo preostalo mešanico šunke, posujemo s tretjino sira in prelijemo s preostalo jajčno zmesjo. Posujemo s preostalo mešanico sira. Postavimo v pečico na srednjo rešetko, kjer pečemo 35 - 40 minut pri 190 °C (navadne nastavitve), oziroma tako dolgo, da je quiche po vrhu in robovih enakomerno zapečen. Ko potresemo, je quiche na sredini še rahlo majav.

POSTREŽEMO

Quiche razrežemo za osem kosov in ga postrežemo še toplega s svežo solato. Poljubno posujemo s seseklanim drobnjakom.