

Quiche z bučkami in prašutom



JERNEJ KITCHEN

QUICHE Z BUČKAMI IN PRAŠUTOM

Quiche z bučkami in prašutom je odlična jed primerna tako za zajtrk, kosilo, kot večerjo. Krhko domače testo in bogat nadev iz bučk, prašuta, pora.

- za
8
oseb
- priprava:
20
minut
- pečenje:
1
ura 20 minut (v intervalih)
- čas skupaj:
1
ura 40 minut (+ ohlajanje)

priprava testa

Moko stresemo v večjo skledo. Dodamo na kocke narezano hladno maslo in ščepec soli. Med prsti nadrobimo mešanico, da dobimo peščen 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.

spečemo prašut

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 210 °C. Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj v eni plasti razporedimo Lokavski prašut. Postavimo v pečico, kjer ga pečemo do zlate zapečenosti, približno 10 - 15 minut pri 210 °C.

SPEČIMO BUČKE

Bučke olupimo in odstranimo semena. Narežemo na manjše kocke, približno 1 - 2 centimetra. Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj v eni plasti razporedimo bučke. Začinimo s soljo in postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko, kjer pečemo 25 - 30 minut pri 210 °C.

nadev

Ponev pristavimo na zmeren ogenj in dodamo maslo. Ko se maslo stopi, dodamo sesekljane šampinjone in jih pražimo 5 minut, da povpre vsa voda. Dodamo sesekljan česen, sesekljan por in timijan. Premešamo in pražimo še minuto, nato prestavimo na večji krožnik. Dodamo pečeno bučko in čez mešanico natrgamo pečeni prašut. Dobro premešamo in postavimo na stran do uporabe.

testo slepo spečemo

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 26 cm x 5 cm in enakomerno razporedimo. Robove z ostrim nožem obrežemo, da dobimo enakomeren, raven rob. Dno in stranice testa napikamo z vilico. Papir za peko med rokami zmučamo in ga položimo na testo. 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.

jajčna zmes

V skledo damo sladko smetano, razvrkljana jajca, kisló smetano in začinimo s soljo, poprom in muškatnim oreškom ter timijanom.

quiche z bučo in pršutom

Testo vzamemo iz pečice in po dnu razporedimo nadev iz pršuta in buče. Čez nadev razporedimo natrgan feta sir in mešanico nstrganega sira. Prelijemo z jajčno zmesjo. Postavimo v pečico na srednjo rešetko, kjer pečemo 35 - 40 minut pri 190 °C, oziroma tako dolgo, da je pita po vrhu in robovih enakomerno zapečena. Ko potresemo, je pita na sredini še rahlo majava.

testo

230 g gladke bele moke

150 g hladnega masla

1 žlička soli

60 ml hladne vode

nadev

100 g Lokavskega pršuta

1 manjša muškatna buča

2 žlici masla

250 g šampinjonov

1 strok česna

1/2 pora

1/2 žličke timijana

250 g sladke smetane

4 jajca

150 g kisle smetane

1/4 žličke mletega muškata oreška

1/2 žličke timijana

80 g feta sira

140 g mešanice nstrganega Gauda in Edamec sira

Tools and equipment

večja skleda

rezalna deska

kuhinjski nož

pekač

papir za peko

zamrzovalna vrečka ali 3/4ivilska folija

ponev

valjar

PEKAČ 26 X 5 CM

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by jernekitchen team