Lotrinský syrový quiche

Suroviny na cesto:
¼ kocky droždia FALA
200 g polohrubej múky
100 ml mlieka
125 g tvarohu
125 g masla, 1 vajíčko, 1 lyžica kryštálového cukru a soli

Suroviny na náplň:
200 g anglickej slaniny
200 g syra Eidam
100 ml smotany na šľahanie
2 vajíčka
100 g červenej cibule
mletá paprika
mleté farebné korenie
rasca
soľ
čerstvý tymian

Postup:

Vo vlažnom mlieku rozmiešame droždie, cukor a necháme vzísť kvások. Preosejeme múku, osolíme a vlejeme vajíčko s rozpusteným maslom. Prilejeme kvások a tvaroh a vymiešame na polotuhé cesto, ktoré necháme vykysnúť asi 20 minút.

Kruhovú koláčovú formu vymastíme maslom a rúru zohrejeme na 180 °C.

Cesto rozvaľkáme na placku, upravíme veľkosť podľa formy. Poukladáme naň zmes slaniny, syra, cibule, korenia a necháme nakysnúť asi 20 minút.

Potom zalejeme koláč vajíčkom so smotanou. Zo zvyšku cesta vytvarujeme na povrchu koláča ozdobnú mriežku a koláč pečieme v rúre asi polhodinu, až kým celý nemá farbu zlata.

Jednoduchá obmena pre vegetariánov: cesto môžeme obložiť zmesou duseného špenátu, cibule a syra.