

Parmezánový quiche s rajčaty



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

741 kalorií , **9 g** cukrů , **53 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/parmezanovy-quiche-s-rajcaty>

Příprava

Křehké těsto rozprostřeme do koláčové formy, dno propíchneme vidličkou a pečeme 10 minut na 200 °C. Mezitím smícháme smetanu, vejce, strouhaný parmezán a podle chuti sůl a pepř. Tuto směs nalijeme na předpečený korpus a pečeme dalších 25 minut. Směs by měla zatuhnout. Mezitím si nakrájíme rajčata na plátky, ořechové pesto smícháme se dvěma lžícemi olivového oleje. Koláč ozdobíme rajčaty, pokapeme ořechovým pestem a ozdobíme bazalkou.

▣ Tip k receptu

Pokud máme možnost, použijeme co nejvíce druhů rajčat – žlutá, červená, cherry...

Ingredience

- 1 balení křehkého těsta
- 2 ks vejce
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 100 g parmezánu
- 300 g rajčat
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce bazalky
- 3 lžíce ořechového pesta

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Předkrm, Hlavní chod

