

ONLINE PÂTISSERIE

# Sweet Flow

## Sýrový Quiche z cizrnové mouky s bramborami

### Ingredience na mléčné žemle

140 g hladké pšeničné mouky  
140 g cizrnové mouky  
165 g vychlazeného másla nakrájeného na kousky  
250 g cibulky  
1 vejce  
300 g vařených brambor nakrájených na kostičky  
150 g ementálu nebo goudy  
200 ml smetany  
sůl a pepř

### Postup na quiche:

- › Oba druhy mouky, 140 g másla a půl lžičky soli zpracuj na drobenku. Nalij 8 lžic studené vody a zpracuj těsto. Vytvaruj z něho kouli, zabal do folie a dej na 30 minut do lednice.
- › Dej si vařit brambory ve slupce. Po uvaření oloupej a nakrájej na kostičky.
- › Na lehce pomoučněné ploše vyválej z těsta kruh o trochu větší než je průměr formy (forma 25 cm). Opatrně můžeš vyválené těsto přenést na válečku a umístit do koláčové formy. Pomocí kousku těsta přitlač k okrajům formy, tak aby těsto kopírovalo formu. Těsto propíchej vidličkou.
- › Troubu předehřej na 200 °C. Na pánvi nebo v hrnci si rozpust' zbytek másla. Opeč na něm pomalu cibulku nakrájenou na tenká půlkolečka. Nech ji krásně zkaramelizovat. Stáhni z ohně.
- › Na těsto polož pečicí papír a zatěžkej suchými fazolemi nebo keramickými fazolemi na pečení. Peč 15 minut, sejmi papír a peč dalších 5 minut.
- › V míse prošlehej vejce, přidej smetanu, cibuli a na kostky nakrájené vařené brambory, nastrouhaný sýr, sůl a pepř. Náplň nanes na těsto a dej péct na 20 minut .