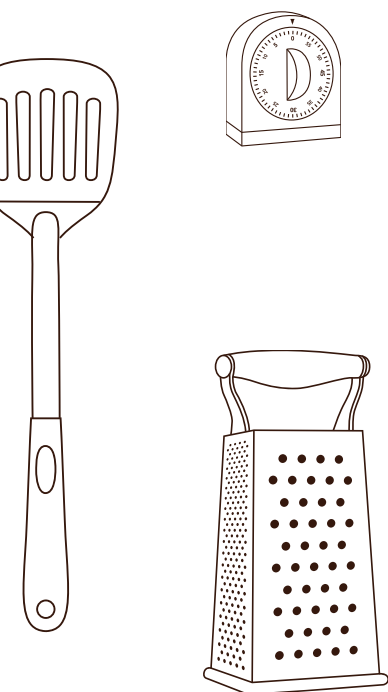


Quiche s sadježi jeseni



SESTAVINE

za pekač premera 24 - 28 cm

TESTO

300 g moke

200 g masla

1 jajce

20 g mrzle vode oziroma po potrebi (odvisno od velikosti jajca)

sol

NADEV

120 g brokolija in brstičnega ohrovta

300 g bučnega pireja (hokaido buča, muškarna buča ali maslena buča)

PRELIV/LEGIR

50 g sladke skute - rikote (lahko je tudi navadna skuta)

1 dl sladke smetane

4 jajca

sol in bel poper

muškarni orešček

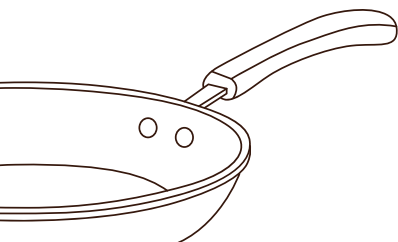
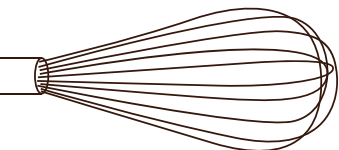
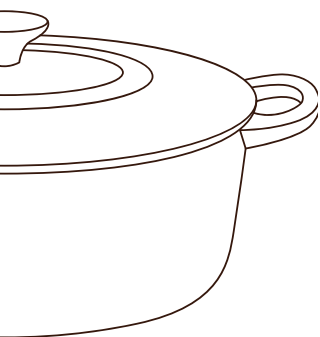
ZA DEKORACIJO

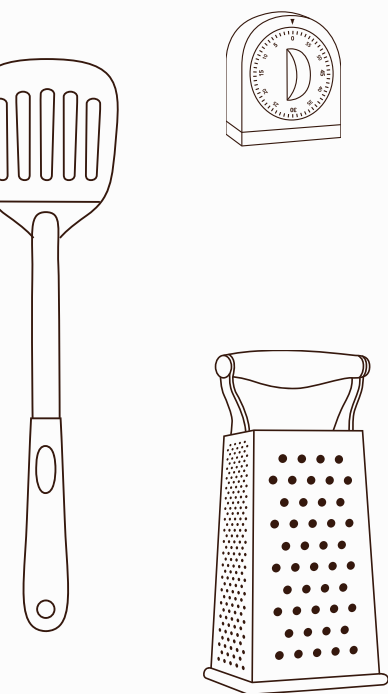
bučni krlji

olivno olje

sol

bučna semena





KAKO PRIPRAVIMO TESTO

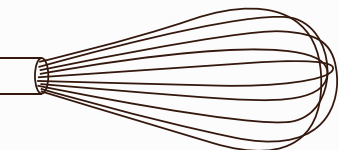
Moko zgnetemo z maslom, jajcem in ščepecem soli v gladko testo, ki ga zavijemo v folijo in damo vsaj za pol ure na hladno.

Model za pito premažemo z maslom. Testo razvaljamo približno 5 mm debelo in z njim s pomočjo valjarja obložimo model. Testo, ki visi čez rob odrežemo. Testeno dno večkrat prebodemo z vilicami. Model s testom postavimo še enkrat, vsaj za pol ure v hladilnik. Sledi slepa peka. Ko testo počije, ga obložimo s peki papirjem in nanj stresemo fižol, lahko tudi kakšno drugo stročnico ali glinene kroglice. Pečemo na 170 - 180 °C približno 15 minut. Nato odstranimo fižol s peki papirjem in pečemo še približno 5 minut.

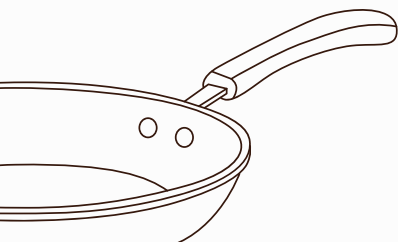


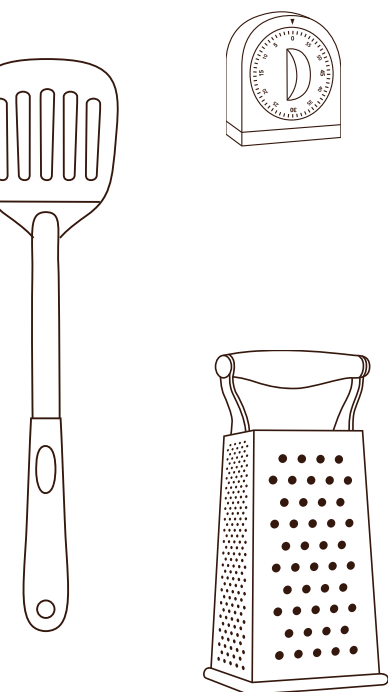
KAKO PRIPRAVIMO ZELENJAVO

Za nadev bučo očistimo in narežemo na poljubno velike kose. Kose buče damo na pekač, rahlo pokapljamo z olivnim oljem in spečemo v pečici (približno 180 - 200 °C), da se zmehča in dobi karamelno skorjico. Ohlajeno z vilicami pretlačimo v grob pire. Če želimo popolnoma gladek pire, ga spasiramo.



Brokoli in brstični ohrovt očistimo, operemo in razdelimo na cvetove oziroma narežemo na četrtinke. V vreli osoljeni vodi brokoli in brstični ohrovt kuhamo približno 5 minut, odcedimo in ohladimo s hladno vodo.





KAKO PRIPRAVIMO PRELIV

Rikoto, sladko smetano in jajca razžvrkljamo, solimo in popramo. Začinimo z muškarnim oreščkom.

Legirju dodamo bučni pire in dobro premešamo. Po potrebi dodatno začinimo.

KAKO SESTAVIMO QUICHE

Brokolijeve cvetke in brstični ohrovt razporedimo po na pol pečenem testu in prelijemo z bučnim legirjem.

KAKO PEČEMO QUICHE

Quiche pečemo 30 minut pri 150 °C in 10 minut pri 170 °C (čas in temperaturo prilagodimo pečici).

KAKO POLEPŠAMO QUICHE

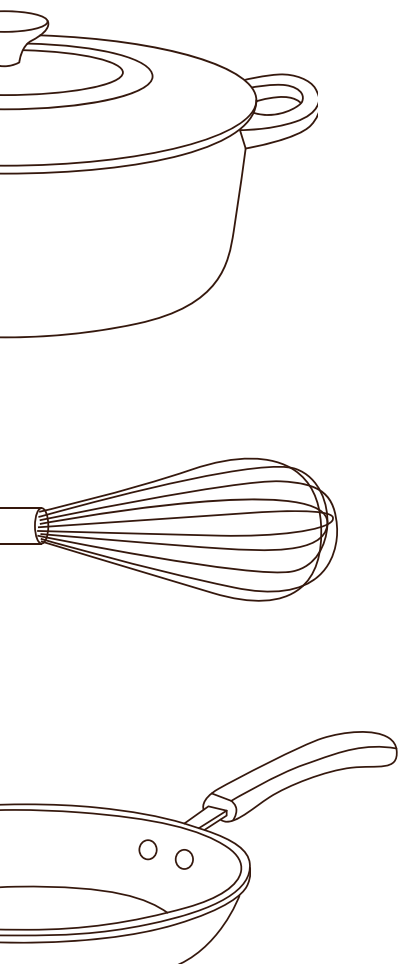
Del buče narežemo na manjše krahlje. Preložimo jih na pekač obložen s peki papirjem, pokapljamo z oljem in spečemo v vroči pečici na 220 - 250 °C, da dobijo karamelno skorjico. Pazimo, da ne zažgemo.

Bučna semena popražimo.

Pečen quiche obložimo s pečenimi bučnimi krahli in potresemo s praženimi bučnimi semeni.

Za piko na i dodamo še kakšno vejico zelišč, žlico kisle smetane z grškim jogurtom, česnom, pestom bučnih semen, bučnim oljem, kajenskim poprom in ščepecem soli.

Skleda pisane jesenske solate (motovilec, rdeče zelje, radič ...) z naribanim korenjem ali kolerabo in praženimi sončničnimi semeni pa bo zadela žeblico na glavico.



Pa dober tek!