

# Quiche s bundevom



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
6

## Sastojci

350 g oštrog brašna  
250 g maslaca  
1 jaje  
1 žumanjak  
sol  
40 g maslaca za kalup  
Nadjev:

800 g bundeve  
200 g poriluka  
200 g mozzarele  
100 g maslaca  
80 ml maslinovog ulja  
sol  
grančica majčine dušice

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Od svih navedenih sastojaka zamijesite tijesto. Tijesto položite na prozirnu foliju, pokrijte drugim komadom folije i razvaljajte na veličinu 5 cm veću od kalupa. Maknite gornju foliju i pomoću donje prebacite tijesto u namazan kalup. Maknite foliju, obložite tijestom kalup i odstranite višak tijesta. Tijesto izbodite vilicom, pokrijte alu-folijom, na njega stavite suhi grah i pecite na 180 °C 15 minuta.

Bundevu ogulite i narežite na kocke 3x3 cm, a poriluk na kolutove.

U širokoj tavi (Ø 36 cm) na maslinovom ulju popržite najprije bijeli dio poriluka, dodajte kocke bundeve pa zeleni dio poriluka, posolite i miješajući pirjajte 4-5 minuta.

Maknite grah i foliju s polupečenog tijesta, rasporedite bundevu, dodajte mozzarelu narezanu na kockice, ploške ledenog maslaca i dalje pecite 20 minuta.