

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



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.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

