

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.