

# Quiche s cvjetačom i špinatom



## NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



## VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min



## BROJ PORCIJA

4

## Sastojci

### Za tijesto:

180 g glatkog brašna  
80 g K plus maslaca  
20 ml hladne vode  
20 g K plus kiselog vrhnja  
prstohvat soli

### Za punjenje:

100 g pirea od špinata  
2 jaja  
100 g K plus vrhnja za kuhanje  
100 g cvjetače  
prstohvat soli  
par sjemenki crnog sezama



Hladni maslac narežite na kockice i stavite u multipraktik s brašnom i malo soli.

Pulsirajte par puta dok se sav maslac ne izmiješa s brašnom te dodajte kiselo vrhnje i jako hladnu vodu. Pulsirajte dok se tijesto ne skupi u grubu kuglu. Potom rukama oblikujte pravokutnik, umotajte ga u prijanaču foliju i ostavite u hladnjaku barem pola sata.

Odstajalo tijesto razvaljajte na debljinu od pola centimetra i utisnite u kalup.

Tako pripremljeno tijesto nabodite i prekrijte papirom za pečenje. Napunite površinu papira nekim utegom poput riže ili graha i pecite naslijepo 12 minuta na 200 °C.

Za to vrijeme pripremite nadjev. Špinat, jaja i vrhnje za kuhanje posolite i izmiješajte pjenjačom.

Cvjetaču operite i usitnite na manje komade na taj način da u paru pripremite 1 veći komad sa stakmom koji će predstavljati tijelo ovčice, i manji koji će predstavljati glavu. Kuhajte 10 minuta pa procijedite i posušite.

Izvadite tijesto iz pećnice, odstranite papir s utegom i ulijte smjesu sa špinatom.

Pecite 15 minuta na istoj temperaturi pa po polupečenoj površini quichea koja predstavlja travu rasporedite pripremljenu cvjetaču.

Pecite još 10 minuta i kad se rashladi u manji komad cvjetače utisnite 2 sjemenke sezama tako da dobijete oči. Dobar tek!

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

