

Quiche Lorraine

Sastojci za prhko tijesto:

- 200 g glatkog brašna
- 100 g maslaca
- 1 jaje
- 1 čajna žličica soli
- malo vode po potrebi

Postupak za prhko tijesto:

1. Prosijte brašno i umiješajte sol. Prstima utrljajte maslac narezan na kockice tako da dobijete smjesu koja podsjeća na krušne mrvice. u sredini napravite rupu. Dodajte u rupu lagano umučeno jaje. Lopaticom za tijesto izradite smjesu, a po potrebi dodajte malo vode. Rukama lagano dovršite tijesto, oblikujte kuglu i ostavite pokriveno u hladnjaku 30-ak minuta da odmori.
2. Odmoreno tijesto razvaljajte na lagano pobrašnenoj površini tako da dobijete krug nešto veći od veličine vašeg protvana. Namotajte tijesto na valjak i preselite u protvan. Otrgnite komadić tijesta i napravite od njega kuglicu kojom ćete pritisnuti tijesto uz rubove protvana, a zatim valjkom pređite preko protvana kako biste otklonili višak tijesta s rubova.
3. Tijesto izbodite vilicom, a zatim na tijesto stavite papir za pečenje i u njega rižu ili kakva druga zrna kako se prilikom pečenja tijesto ne bi napuhalo. Tijesto pecite 10-ak minuta u unaprijed zagrijanoj pećnici na 180 °C. To se zove postupak pečenja “na prazno”

Sastojci za punjenje:

- 300 g pilećih prsa
- 50 g špeka
- 1 veći poriluk
- 300 g smeđih šampinjona
- 200 g kiselog vrhnja
- 2 jaja
- sol i papar
- mediteranska mješavina začina
- maslinovo ulje

Postupak:

1. Piletinu narežite na male kockice te marinirajte u mješavini maslinovog ulja, soli, papra i malo mediteranske mješavine začina. Piletinu potom prepržite dok ne dobije laganu zlatnu boju, a potom joj dodajte sitno nasjeckan špek i pržite dok se masnoća malo ne otopi, a špek postane hrskav.

2. Dodajte poriluk koji ste prerezali po pola, oprali i narezali na polumjesece te šampinjone koje ste narezali na malo veće ploške. Sve zajedno dinstajte dok poriluk ne uvene, a gljive otpuste svu tekućinu. Po potrebi dodajte još začina.
3. U posudi pomiješajte jaja s kiselim vrhnjem, a potom dodajte i ohlađenu smjesu od piletine i povrća te dobro pomiješajte. Smjesu ulijte u protvan s tijestom koje ste ispekli na slijepo te sve još zapecite otprilike 30 minuta na temperature od 180 °C