Bramborový quiche (koláč)

Časová náročnost: minut

Bramborová krusta

4 ks	větší brambory
1 lžička	sůl
1 lžička	mletý pepř
hrst	strouhaný parmazán či jiný tvrdý sýr

Náplň:

4 ks	vejce
1 hrnek	mléko
1/2 hrnku	sušená rajčata (mohou být i čerstvá)
svazek	jarní cibulka
1/2 hrnku	osmažená slanina
1/2 hrnku	strouhaný sýr
hrst	rukola či čerstvý špenát (nemusí být)
1 lžička	sůl
1/4 lžičky	mletý pepř

Postup přípravy

Nejprve si očistíme brambory a nakrájíme na opravdu tenké plátky. Vhodíme do mísy, osolíme, opepříme a zasypeme parmazánem. Promícháme. Do vyšší koláčové formy či zapékací misky poté vyskládáme brambory tak, aby bylo celé dno důkladně zakryto. Poté vytvoříme rovněž pevný okraj. Vložíme asi na 15 minut do trouby vyhřáté na 200°C. Mezitím si nachystáme náplň. V míse rozšleháme vejce společně s mlékem. Přihodíme rajčata, cibulku, slaninu i sýr. Nakonec osolíme, opepříme, popřípadě dochutíme libovolným kořením (například sušeným česnekem). Vlijeme na zapečenou bramborovou krustu, povrch poklademe podle chuti rukolou či špenátem a vložíme zpět do trouby na cca 30 minut, dokud quiche nezezlátne a celý se nezpevní.