Pórkový koláč (quiche)

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

200 g	hladká mouka
2 až 3 lžíce	studená voda
špetka	sůl
120 g	máslo

Náplň

6 ks	pórek
5 lžíce	olivový olej
200 g	kuřecí prsa
2 dl	vývar
100 ml	smetana
	sůl
	pepř mletý
špetka	mletý muškátový oříšek
5 ks	vejce

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Všechny ingredience smícháme a zpracujeme dohromady a vzniklé těsto dáme odpočinout asi na 1/2 hodiny do lednice. Mezitím si očistíme pórek a nakrájíme ho na kolečka. Na pánvičce si rozehřejeme olivový olej a nejprve na něm osmahneme na kostičky pokrájená kuřecí prsa a po chvíli i kolečka pórku. Opečené maso s pórkem zalijeme vývarem a dusíme přibližně 15 minut. Poté odstavíme z ohně, zalijeme smetanou, osolíme, opepříme a okořeníme troškou strouhaného muškátového oříšku. Necháme mírně vychladnout a poté do náplně rozklepneme a vmícháme vejce. Nyní si vyndáme těsto z lednice, rozválíme na tloušťku asi 3 mm a přendáme ho do koláčové formy. Na rozprostřené těsto dáme připravenou náplň. Vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a pečeme zhruba 50 minut. (Tip: Ke konci pečení přikryjeme koláč alobalem, aby nebyl shora tmavý a přesto byl uvnitř hotový.) Hotový quiche přendáme na talíře a můžeme podávat.

Poznámka: *Quiche (čteme kiš) je slaný koláč z křehkého těsta, který pochází z Francie. Podává se buď jako teplý předkrm nebo lehký a rychlý oběd. Quiche může mít různé náplně – zeleninovou, masovou, sýrovou nebo třeba houbovou – podle naší chuti. Celý náš článek o těchto koláčích naleznete ZDE*