

Tuniakový quiche

Cesto:

½ hrnčeka celozrnej žitnej múky
¾ hrnčeka ovsených vločiek
5 PL masla
5 PL mlieka
¼ ČL soli

Plnka:

180g tuniaka bez šťavy
150g uvarenej brokolice
75g eidamu
½ hrnčeka mlieka
2 vajíčka
1 strúčik cesnaku
Soľ a korenie podľa chuti
Cherry rajčiny na ozdobu



Postup:

Zmiešame žitnú múku, ovsené vločky a soľ, pridáme maslo a mlieko, a vypracujeme tuhé cesto. Vymastíme si koláčovú formu a cesto dáme do formy a poriadne ho povtláčame aj do okrajov. Takto pripravené dáme na 10 – 15 minút piecť do vyhriatej rúry na 200°C. Brokolicu uvaríme vo vode a medzitým si pripravíme plnku. Z tuniaka zlejeme šťavu a dáme do misky, pridáme nastrúhaný eidam, vajíčka, prelisovaný cesnak, mlieko, osolíme a okoreníme podľa chuti, a všetko poriadne premiešame.

Na predpečené cesto vylejeme pripravenú plnku a dáme ešte piecť do rúry na 25-30 minút. Pred dopečením na vrch naukladáme brokolicu a cherry rajčiny, a dáme ešte na 5 minút dopiecť.

Dobrá chuť!