

Což takhle dát si quiche?



Historie

Prapůvodně se tyto slané koláče vyráběly z **chlebového těsta**. Až s **moderní dobou** přišlo na řadu **těsto křehké**. **Původ se připisuje francouzské oblasti Lorraine** hraničící s Německem, kterou většina smrtelníků zná díky filmům ze středověku jako Lotringen. Zdá se však, že francouzská pochoutka vznikla ve skutečnosti v německé kuchyni – samotný název quiche prý pochází z označení „Kuchen“ (což je německy “koláč”).

Podle regionu Lorraine se jmenuje i **nejznámější varianta tohoto francouzského koláče Quiche Lorraine (čteme “kiš loren”)** vyrobená z **cibule, slaniny a sýra**. Po druhé světové válce se quiche rozšířil do Británie a později do USA. S tím samozřejmě expandovala i variabilita náplní, takže lze zakoupit koláče s mořskými plody, houbami, nebo dokonce sladké varianty s ovocem či smetanovými krémy.

Nejlepší náplň? Dle vlastní chuti!

Slaný koláč se smetanovou náplní může být doplněn téměř vším, co vám vytane na mysli - zeleninou, masem, rybami a hlavně sýry. Jde o jakousi hutnější variantu italské pizzy. Vyplatí se volit chuťově výrazné suroviny – kvalitní vyzrálé a plísňové sýry, štiplavou cibuli, ale i čerstvé bylinky nebo lískové ořechy, jež dodají každému kulatému krasavci jedinečný šmrnc. Podávejte je nakrájené jako dort s čerstvým salátem, listy rukoly i smetanovým dresinkem.

Náš tip: Špaldový koláč s lososem a koprem

Těsto: 150 g špaldové celozrnné mouky, 60 g měkkého másla, 3 lžíce vlažné vody, špetka soli

Náplň: 250 g uzeného lososa, 2 vejce, hrst čerstvého kopru, 80 g čerstvého sýra, 1 lžíce zakysané smetany, pepř, sůl, muškátový oříšek, citronová šťáva

Z ingrediencí vypracujeme tuhé nelepivé těsto, které necháme odležet alespoň 20 minut v lednici. Troubu přehřejeme na 180 stupňů Celsia. Těsto rozválíme na tenkou placku a vyložíme jí vymazanou a vysypanou formu, dno propícháme vidličkou. Těsto předpečeme 10 minut v troubě. V míse mezitím vyšleháme vejce s čerstvým sýrem a smetanou. Přidáme nasekaného lososa, kopr, dochutíme solí, pepřem, muškátovým oříškem a citronovou šťávou. Směs vlijeme na těsto, rozprostřeme a pečeme, dokud se nevytvoří pevná krustička (přibližně 35 minut).