

Quiche (Kiš) s jetelem

Suroviny

Těsto

200 g čerstvě namleté špaldové mouky
1 ČL soli
5 PL olivového oleje
5 PL vody

Náplň

200 g pórků
200 g žampionů
2 cibule
50 g květů červeného jetele
100 ml zeleninového bujónu
1 plechovka pomazánky „Kräuter“ (DM drogerie)
sůl, pepř a muškátový oříšek

Postup

1. Ze všech surovin připravíme těsto a rozprostřeme do dortové formy.
2. Pórek, cibuli, žampiony a jetel nakrájíme na velmi malé kousky a společně s bujónem 5 minut vaříme.
3. Vše dochutíme solí, pepřem a čerstvě namletým muškátovým oříškem.
4. Náplň naklademe na těsto a pečeme 25 minut při 180 °C.

Další recepty, inspirace a praktické rady najdeš na:
www.silaprozivot.com/bylinkova-skola