# Slaný koláč z listového těsta (quiche), plněný osmaženou jarní cibulkou, paprikou a klobáskami

https://www.varimesmarcelou.cz/slane-peceni/slany-kolac-z-listoveho-testa-quiche-plneny-osmazenou-jarni-cibulkou-paprikou-a-klobaskami.html

Slaný koláč, francouzsky „quiche“, vám nabízí tolik chutí a tolik možností. Stačí pohled a už máte plnou pusu slin a jen čekáte, kdy konečně vychladne a vy se budete moci do něj zakousnout. Na náplň můžete dát průchod svým chutím a fantazii.

Slané koláče mají svoji domovinu ve Francii. Korpusy se připravují z křehkého nebo listového těsta, či z těsta na pizzu.

Plní se tím, co máte rádi, co chutná vaší rodině a zalévá se směsí mléka se smetanou a vejci.

**Nejslavnějším slaným koláčem je notoricky známý quiche Lorraine.**

Quiche je: „Tarte aux oeufs battus“. Tedy: „Koláč s rozšlehaným vejcem“.

## Na přípravu slaného koláče z listového těsta budeme potřebovat

- 400 g vlastního rychlého listového těsta
- 3 ks celé jarní cibulky, očištěné a omyté
- ½ silnostěnné červené papriky
- 0,5 cm čerstvé chilli papričky (lze vynechat nebo nahradit mletou ostrou paprikou)
- 6 ks norimberských klobásek podélně překrájených na čtvrtiny
- 1 polévkovou lžíci másla, nejlépe přepuštěného

### Na zalití koláče budeme potřebovat

- 3 vajíčka
- 2,5 dl smetany (33 % tuku)
- 1,5 dl mléka
- 75 g nastrouhaného sýra Pecorino nebo Parmazán
- 1 kávovou lžičku soli
- 1 kávovou lžičku grilovacího koření
- Pepř dle chuti

### Nezbytnými pomocníky dále budou

- Máslo na vymazání formy
- Hrubá mouka na vysypání formy na pečení
- Forma na pečení o průměru 30 cm s okraji minimálně 3 cm vysokými, nebo dortová forma s odnímatelným dnem.
- Pánev na smažení
- Miska s metlou
- Vál a váleček (s menším válečkem se lépe pracuje)

# Postup přípravy slaného koláče

Připravenou formu důkladně vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Troubu zapneme a termostat  nastavíme na 200 °C.

Pánev začneme zahřívat. Celou jarní cibulku pokrájíme přibližně na čtyřcentimetrové kousky. Bílou část na čtvrtiny. Papriku na kostičky o hraně 1 cm a chilli papričku na velmi malé kostičky.

Do horké pánve vložíme pokrájené klobásky a asi 5 minut je opékáme. Poté je vyjmeme a položíme na nahřátý talíř.

Do pánve přidáme máslo, obě papriky a smažíme 5 minut. Nakonec přidáme jarní cibulku a smažíme asi 2 – 3 minuty. Pánev odstavíme.

Z ledničky vyndáme listové těsto a válečkem ho rozválíme do přibližného kruhu o průměru 40 cm. Rozválené těsto namotáme na váleček a přeneseme ho do formy.

**Listové těsto by mělo přesahovat přes okraje formy.**

Když se někde potrhá, dá se lehce spojit. Těsto na dně formy zlehka propíchejte vidličkou.

Mírně vychlazenou zeleninu přesypeme do formy s těstem a rovnoměrně rozprostřeme po dně. Čtvrtiny opečených klobásek symetricky rozložíme do formy na zeleninu. Vše zasypeme připraveným sýrem.

Do misky vyklepneme tři celá vejce, přidáme vrchovatou kávovou lžičku soli a mlýnkem na pepř několikrát otočíme.

Vejce zalijeme mlékem a smetanou. Přisypeme nastouhaný sýr, trochu grilovacího koření a vše důkladně metlou prošleháme.



**Zalití koláče směsí vajec,mléka, sýra a koření**
*Zdroj: Marcela Hackerová*

Tekutou náplň přelijeme do formy. Neměla by dosahovat výše než do ¾ okraje formy. Kdybychom jí tam nalili více, při pečení by nám přetekla a to samozřejmě nechceme.

**Okraje těsta přehneme k okraji formy. Vytvoříme takový límec. Delší kusy odřízneme.**

Hotový koláč vložíme doprostřed vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme 35 minut. Při pečení koláč naskočí a na povrchu lehce zhnědne. Asi po 10 minutách od vyndání z trouby, náplň klesne na původní hladinu.

Částečně vychlazený koláč podebereme cukrářskou kartou, abychom nepoškrábali dno formy, a sesuneme ho na připravený velký talíř.

Můžeme ho podávat vlažný, nebo ho přihřát před podáváním. Výborný je i studený. Vyzkoušejte a sami uvidíte, jak výborně chutná.