

Cukkinis lepény (quiche)



Hozzávalók

a tésztához:

22,5 dkg finomliszt, 10 dkg vaj vagy
sütőmargarin, fél mokkáskanál só, 1 tojás
a tészta nyújtásához:

finomliszt

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

25 dkg apró kockákra vágott húsos főtt
füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 50 dkg
zsenge (vékony héjú) cukkini, 1,5 dl (150
gramm) sűrű főzőtejszín vagy tejföl, 2
tojás, só, frissen őrölt fekete bors,
késhegynyi frissen reszelt szerecsendió, 1
kiskanálnyi apróra vágott friss kakukkfű,

1-1 mokkáskanál fokhagymakrém és csípős Piros Arany

1. A tésztához a lisztet a hideg vajjal elmorzsoljuk, majd a sóval és a tojással gyors mozdulatokkal összedolgozzuk - a tojás nagyságától függően 1-2 kiskanál hideg víz is kellhet hozzá. Meglisztezett gyúrolapon akkorára nyújtjuk, hogy egy 23 centi átmérőjű alacsony peremű tortaformát kibélelhessünk vele úgy, hogy pereme is legyen.
2. A szalonnát 0,5-0,75 centis kockákra vágjuk, egy nagy serpenyőben, az olajjal rásegítve félig megpirítjuk. Ekkor rárakjuk a kb. félcenti vastagon fölszeletelt cukkinit, 6-8 percig pirítjuk-pároljuk, majd egyenletesen elterítjük a tésztán. A tejszínt (tejfölt) a tojással elhabarjuk, a sót és a fűszereket belekeverjük, majd egyenletesen a szalonnás cukkinire öntjük.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (alsó-felső sütésnél 200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 50 percig sütjük.
4. Tálalás előtt 10 percig hűlni hagyjuk, így szebben lehet szeletelni. Nagy adag zöldsalátát is kínálhatunk hozzá.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 639 kcal