

# Špaldový quiche se zeleninou



## Těsto:

250 g špaldové mouky celozrnné  
jemně mleté  
1 vejce  
140 g másla  
1 – 2 lžičky vody

mrkev, růžičková kapusta.)

másto  
muškátový oříšek  
kurkuma  
červená paprika  
250 ml smetany na vaření  
2 vejce  
sýr na posypání

## Náplň:

300 g zeleniny (brokolice, celer,

## Postup:

Mouku, vejce, rozpuštěné máslo a trochu vody smícháme a vypracujeme těsto, které vložíme do formy na koláč (cca 20 - 30 cm) a na několika místech ho propíchneme vidličkou. Necháme chvíli odležet. Mezitím nakrájíme zeleninu na menší kousky, krátce ji na másle osmažíme (zelenina by neměla být příliš měkká) a přidáme koření. Rozmícháme vejce se smetanou a lehce osolíme. Na odpočinité těsto naklademe vychladlou zeleninu, kterou zalijeme rozmíchanými vejci se smetanou a posypeme nastrouhaným sýrem. Pečeme v troubě na 150 °C dozlatova 30 – 40 minut.

