



Kišas (Quiche) su rūkyta antiena



Gaminimas

Į kombaino indą (antgalis mentelė) suberkite miltus, druską. Išmaišykite. Sudėkite kubeliais supjaustytą šaltą sviestą ir maišykite, kol gausite smulkius trupinius. Supilkite vandenį ir maišykite tik tol, kol tešla susijungs. Minkštu sviestu išštepkit 24x5 cm dydžio kepimo formą. Paruoštą tešlą iškočiokite tarp dviejų kepimo popieriaus lapų ir perkelkite į formą. Dugną ir formos kraštus išlyginkite. Tešlos perteklių nupjaukite aštriu peiliu. Formą uždenkite mastine plėvele ir padėkite į šaldytuvą 30-60 minučių. Po nurodyto laiko, formą ištraukite iš šaldytuvo. Pagrindą subadykite šakute. Į vidų įtieskite kepimo popieriaus lapą ir paskleiskite keramikinius žirnius (jei neturite-nereikia). Orkaitę įkaitinkite iki 180°C temperatūros (režimas-konvekcija arba viršus-apačia). Kepkite apie 15 min. Iš formos ištraukite kepimo popierių su keramikiniais žirniais ir kepkite dar apie 15 minučių arba kol pagrindas taps gražios, auksinės spalvos. Išimkite iš orkaitės ir leiskite šiek tiek atvėsti.

Antienos filė supjaustykite nedideliais gabaliukais, sudėkite į keptuvę ir lengvai apkepinkite ant vidutinės ugnies. Gabaliukus išimkite iš keptuvės ir atidėkite į šalį. Į tą pačią keptuvę supilkite alyvuogių aliejų, sudėkite smulkintą svogūną ir kepkite, kol svogūnas suminkštės. Atidėkite į šalį, kol šiek tiek atvės. Kepintus svogūnus sumaišykite su abiejų rūšių sūriu, antienos gabaliukais ir paskleiskite ant apkepusio tartos pagrindo. Atskirame inde išplakite kiaušinius, grietinėlę, druską, pipirus ir muskatą iki vientisos masės. Šį plakinį supilkite ant įdaro. Orkaitę įkaitinkite iki 180°C temperatūros (režimas-konvekcija) ir kepkite orkaitėje apie 25-30 minučių. Patiekite vieną arba su šviežiomis salotomis.

Skanaus! :)

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.



INGREDIENTAI

	Pagrindui:
200 g	miltų
100 g	sviesto
4-6 valg.š.	ledinio vandens
¼ arb.š.	druskos
	[darui:
150 g	rūkytos antienos filė
155 g	fermentinio sūrio
35 g	kietojo sūrio
1	svogūno
3 valg.š.	alyvuogių aliejaus
3 vidutinio dydžių	kiaušinių
250 g	grietinėlės
½ arb.š.	druskos
½ arb.š.	malto muskato
¼ arb.š.	maltų pipirų

Atgal į receptų sąrašą

