

Lotaringijos kišas (Quiche Lorraine)



Gaminimas

Dubenyje sumaišome miltus ir druską. Dedame kubeliais pjaustytą šaltą sviestą ir rankomis trinkite sviestą su miltais, kol gausite trupinius. Įpilkite šaukštą vandens ir vėl trupinkite, kol neliks sausų ingredientų. Taip palaipsniui supilame visą vandenį. Suformuojame tešlos kamuolį ir dedame į šaldytuvą 30 min. Kai tešla atvės, iškočiokite tešlą ir dėkite į apvalią kepimo skardą suformuodami bortelius. Tešlos dugną subadykite šakute. Dėkite vėl tešlą į šaldytuvą bent 20 min. Ant tartos tešlos tieskite kepimo popierių ir suberkite pupeles (kad kepant tešla neiškiltų). Įkaitinkite orkaitę iki 180 C. ir dėkite tartą kepti 15 min., kol tešlos šonai sutvirtės. Nuimkite kepimo popierių su pupelėmis ir dar pakepkite 10 min. Įdarui kiaušinius išplakite su grietine iki vientisos masės. Pagardinkite druska bei pipirais. Antienos lazdeles susmulkinkite nedideliais gabaliukais ir sumaišykite su tarkuotu sūriu. Dėkite ant iškepusio tešlos pagrindo antienos lazdeles su sūriu ir užpilkite kiaušinių plakiniu. Dėkite į orkaitę ir kepkite apie 30 min.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

	Tešla:
155 g	miltų
90 g	sviesto
4 šaukštai	vandens
žiupsnelis	druskos
	Įdaras:
150 ml	grietinės
150 g	karšto rūkymo antienos mėsos lazdelės iš "Kitchen me"
100 g	čederio sūrio
3	kiaušiniai
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	maltų pipirų