**Jarní pečení pro celou rodinu aneb slaný koláč se směsí svěžích zelených bylinek**

Praha 3. dubna 2023

**Hezké jarní počasí v nás probouzí nejen dobrou náladu, ale také chuť na zelené bylinky, které přináší svěžest do naší kuchyně. Provoňte si jarní svátky čerstvě upečenými dobrotami a čím více „zeleného“ použijete, tím lépe. Ať už se pustíte do sladkého či slaného pečení, o ty nejlepší výsledky se vždy postará multifunkční parní trouba Electrolux se všemi inteligentními funkcemi pro přípravu různých druhů jídel. V kuchyni vám může asistovat celá rodina, stačí jen správně rozdělit úkoly a užít si společně strávený čas.**

**Pečení s párou**

**Parní trouby Electrolux** k horkému vzduchu přidají páru. Těsto vlivem páry ideálně dokyne, bude nadýchanější a zároveň se na pečivu vytvoří křupavá kůrka, ale uvnitř zůstane krásně vláčné. Inovativní systém proudění horkého vzduchu ohřívá celý vnitřní prostor trouby rychle a rovnoměrně a šetří tak váš čas i energii.

Pro usnadnění pečení jsou některé multifunkční parní trouby Electrolux vybaveny funkcí **Steamify®**. Stačí jen zadat požadovanou teplotu a trouba automaticky nastaví intenzitu páry tak, abyste dosáhli dokonalého výsledku. A pokud to vyžaduje váš recept, kombinaci množství páry a teplotu horkého vzduchu nastavíte manuálně. Trouby Electrolux nabízí využití 100 % páry na vaření, 50 % páry na dušená jídla, maso a zeleninu nebo 25 % páry pro přípravu pečeného masa či drůbeže a pro pečivo a moučníky.

**Oblíbený slaný koláč plný chutí**

Quiche neboli francouzský slaný koláč je vynikající sytý pokrm, který si můžete dopřát teplý i studený. Vychutnat si jej můžete jako vydatnou snídani, předkrm, lehký oběd či večeři nebo třeba jako zákusek ke skleničce vína. První dochovaný záznam o této pochoutce pochází dokonce už z roku 1586, má za sebou tedy bohatou historii. Základ tvoří křehké těsto a smetanovo-vaječná náplň, do které se přidávají další ingredience podle vaší chuti. Experimentovat můžete se spoustou variant náplní jako jsou masové, sýrové, houbové a zeleninové. Nyní se ale můžete inspirovat touto svěží jarní bylinkovou variantou plnou zeleného lupení.

**Jarní slaný koláč podle @Maškrtnica**

Tento quiche můžete vyzkoušet v mnoha variacích
– s prvními lístečky kopřivy, bršlicí, se špenátem i s medvědím česnekem.

**Ingredience**

Těsto: 120 g studeného másla, 3 g soli, 200 g mouky, 1 vejce, 80 g přebytečného kvásku (nebo menší vejce). Máslo s moukou promíchejte na drobenku – ručně nebo střední metlou robota. Ve chvíli, kdy máte drobenku, přilijte kvásek a vejce a nechte míchat, dokud se těsto nezačne spojovat v kouli. Pokud se těsto nespojuje, přilijte postupně 1–3 lžíce ledové vody.

Hotové těsto rozválejte do koláčové formy a v ní nechte alespoň 20–30 minut vychladit.

Náplň: 150 g směsi zelených bylinek – špenát, kopřiva, pažitka, česnek medvědí či podivný. Pokud máte jen špenát, tak přidejte alespoň stroužek klasického česneku.

50 g baby špenátu bokem, 200 g smetany ke šlehání, 3 g soli, 1 g pepře nebo podle chuti, 3 vejce, 100 g čerstvého sýra – mozzarella či jiný jemný bílý sýr.

Smetanu přiveďte k bodu varu a spařte v ní opláchnutou směs zeleného lupení – stačí, aby zavadlo. Přidejte stroužek česneku, pokud ve směsi chybí. Odstavte a promixujte spolu s vajíčky, solí a pepřem, následně do směsi přimíchejte natrhaný sýr a lístky baby špenátu. Směs ochutnejte, dosolte a opepřete podle potřeby.

**Postup**

Troubu předehřejte na 200 °C na horní a dolní pečení, nebo zvolte program na pizzu. Bylinkovou směs nalijte do těstem vyložené formy a dejte koláč péct. Plech s formou na roštu lze na prvních 15 minut položit na dno, popřípadě na nejnižší možnou úroveň (pizza program), čímž se koláč upeče dohněda i zespod bez předchozího předpékání korpusu. Quiche pečte asi 40–45 minut (pokud příliš rychle hnědne, přikryjte volně alobalem), poté nechte vychladnout a krájejte až zatuhlý – asi po hodině od upečení.

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz), [Facebooku](https://www.facebook.com/Electrolux), [Instagramu](https://www.instagram.com/electrolux.cz/) nebo [newsroom.doblogoo.cz](https://newsroom.doblogoo.cz/)

Electrolux je přední mezinárodní společnost, jejíž domácí spotřebiče už více než 100 let zlepšují životy lidí na celém světě. Přináší pokrokové inovace, které se starají o pohodu milionů zákazníků, o objevování nových chutí a šetrnou péči o oblečení. Electrolux pomáhá vytvářet novou definici lepší budoucnosti v oblasti udržitelného rozvoje. Pod předními značkami spotřebičů Electrolux, AEG a Frigidaire každoročně prodá na více než 120 světových trzích přibližně 60 milionů domácích spotřebičů. V roce 2022 dosáhla skupina Electrolux celosvětově obratu 135 miliard SEK a zaměstnávala 51 000 lidí. Další informace najdete na www.electroluxgroup.com.