Quiche se špenátem

(množství vystačí na 2 menší koláče)

na těsto:
125 g másla
220 g hladké mouky
1/2 lžičky soli
1 menší vejce
asi 4 polévkové lžíce studené vody
luštěniny na zatížení
mouka na podsypání

na náplň:
menší cibulka
olej
cca 500 g mraženého sekaného špenátu
50 g strouhaného parmazánu nebo o něco více jiného dobrého sýra
100 ml smetany
asi 3 vejce
sůl, pepř

Z mouky, soli a vychlazeného másla pokrájeného na kousky uděláme nejdříve něco jako drobenku, pak přidáme vejce a nejdříve 2 PL hodně studené vody. Zpracujeme ručně nebo v robotu, pokud by konzistence nevyhovovala, doladíme trochou vody nebo naopak mouky. Těsto zabalíme do potravinářské fólie, dáme proležet a ztuhnout do chladničky.
Mezitím si na orestované cibulce podusíme špenát, jak jsme zvyklí. Snažíme se nechat odpařit nadbytečnou tekutinu nebo ji slijeme. Podušený špenát necháme mírně vychladnout, poté vmícháme smetanu a strouhaný sýr.
Těsto rozválíme na pomoučené podložce na hodně tenkou placku, přeneseme do koláčové formy, vytvarujeme i do stran. Na několika místech propícháme vidličkou, překryjeme pečícím papírem a zasypeme vrstvou luštěnin, aby se nám těsto nezvlnilo. Pečeme nejdříve 200 °C asi 10 minut, pak ještě 5 minut bez papíru a luštěnin.
Mezitím si našleháme celá vejce se špetkou soli i pepře.
Na předpečené těsto rozprostřeme špenátovou náplň a polijeme vaječnou směsí. Pečeme dalších 10 až 20 minut do zezlátnutí povrchu.
Podáváme teplé či studené...