Cibulový quiche vegan

(množství vystačí na 2 menší koláče)

na těsto:
125 g rostlinného tuku
220 g hladké mouky
1/2 lžičky sušeného tymiánu
1 polévková lžíce směsi Vegavajo
2 - 4 polévkové lžíce aquafaby nebo studené vody se špetkou soli
luštěniny na zatížení při pečení

na náplň:
asi 10 středně velkých cibulí oloupaných a nakrájených podélně na půlkolečka
olej
3 stroužky česneku oloupané a drobně posekané
1 polévková lžíce bílého vinného octa
2 lístky šalvěje, snítka čerstvého tymiánu
sušený tymián nebo jiné oblíbené zelené koření
sůl (i černá), pepř

pro vegany navíc:
1 kostka uzeného tofu
špetka uzené soli
cca půl lžičky uzené papriky
75 ml rostlinné smetany
4 lžíce lahůdkového droždí
sůl, pepř

pro masojedlíky navíc:
zauzená slanina nakrájená na kostičky
dobrý sýr nastrouhaný nebo pokrájený
3 vejce
50 ml smetany nebo mléka
sůl, pepř

Z mouky, soli, tymiánu a vychlazeného tuku pokrájeného na kousky uděláme nejdříve něco jako drobenku, pak přidáme vychlazenou aquafabu nebo studenou vodu. 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.

Tofu nakrájíme na plátky, vysušíme papírovou utěrkou a opečeme na oleji do křupava. Ochutíme uzenou solí i paprikou a odložíme stranou.

(Pro masojedlíky orestujeme i slaninu.)

Nakrájenou cibuli orestujeme za stálého míchání s bylinkami do preferované barvy, před koncem restování vmícháme česnek, pozor ať ho nenecháme zhořknout. Směs zakápneme lžící octa, ten necháme odpařit a dochutíme soí a pepřem.

Těsto rozdělíme na dva díly, tence vyválíme mezi dvěma pečícími papíry, vložíme do formy nebo na plech, těsto propícháme vidličkou, zatížíme luštěninami mi a pečeme nejdříve při 200 °C asi 10 minut, pak ještě 5 - 10 minut bez papíru a luštěnin.

Mezitím si ochutíme rostlinnou smetanu. (Pokud jí nemáme, stačí 40 g ovesných vloček na cca 20 minut namočit do 150 ml vody, pak rozmixovat a přecedit. Pak dochutíme stejně jako kupovanou smetanu a přidáme ještě trochu oleje. Zbylou vločkovou drť využijeme jako přídavek do jiného jídla nebo pečiva.)

Na předpečené těsto navrstvíme náplň ze smíchané cibule se slaninkou, polijeme ochucenou smetanou (nebo smetanou s rozšlehanými vejci se sýrem). Pečeme dalších 10 až 20 minut do zezlátnutí povrchu.
Podáváme teplé či studené...