



przepisy.pl

Klasyczna zapiekanka Quiche Lorraine - Placek lotaryński



Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 250 gramów
- cebula - 2 sztuki
- jajka - 4 sztuki
- starty ser typu Gruyere - 250 gramów
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Okrągłą formę do tarty natłuść i wyłóż ciastem francuskim. Nakłuj po całości widelcem i zapiecz kilka minut w nagrzanym do 200 st. C piekarniku.
2. Boczek oraz cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej patelni zaczynając od boczku.
3. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj ze śmietaną oraz 100 ml wody i zagotuj.
4. Do wystudzonego sosu dodaj jajka oraz ser i dokładnie wymieszaj.
5. Na zapieczony spód wyłóż boczek z cebulą a następnie całość zalej przygotowaną masą śmietanową. Naczynie wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 15-20 minut. Tip: Taka zapiekankę możesz podać zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl