



Quiche z brokułami

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- serek śmietankowy typu philadelphia - 125 gramów
- mąka pszenna - 150 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 125 mililitrów
- śmietana Rama Cream Fine lub inna do 18 % - 200 mililitrów
- brokuł, główka - 1 sztuka
- migdały - 50 gramów
- żółty ser najlepiej grujer - 100 gramów
- jajka - 6 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- Mieszanka ziół i przypraw Bałkańska z Trybulą** - 2 szczypty

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

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz mąkę, 100 ml Ramy i serek kremowy. Zagniecione ciasto umieść w zamrażarce na około 20 minut.
2. W tym czasie przygotuj pozostałe składniki. W garnku z gotującą się wodą sparz przez 2 minuty pokrojone w małe różyczki brokuły. Po sparzeniu zahartuj zimną wodą i odstaw na bok.
3. Na patelni rozgrzej pozostałą Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
4. Na rozgrzanym tłuszczu delikatnie podsmaż pokrojonego w kostkę kurczaka.
5. Schłodzone ciasto rozwałkuj na stolnicy posypanej mąką. Przełóż do odpowiedniej formy. W środku ułóż brokuły, kurczaka i migdały.
6. W misce wymieszaj śmietanę z jajkami. Masę dopraw ziołami prowansalskim, pieprzem i szczyptą soli do smaku. Powstałą masą wlej do środka tarty, z wierzchu posyp tartym serem. Całość umieść w nagrzanym do 180 °C piekarniku. Tartę piecz około 20 minut do momentu aż masa zupełnie się zestali .

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