



przepisy.pl

Quiche z czarnymi oliwkami i szpinakiem



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- gotowe ciasto francuskie - 300 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- szpinak (świeży lub mrożony) - 750 gramów
- cebule - 2 sztuki
- czarne oliwki - 250 gramów
- śmietana 36% - 3 łyżki
- jajka - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno czosnek, cebule pokrój w piórka. Rozgrzej na patelni oliwę, smaź czosnek i cebule około 5 minut.
2. Posiekaj szpinak, jeżeli używasz świeżego. Dodaj szpinak do cebuli i smaź do 10 minut. Całość ostudź.
3. Jajka ubij ze śmietaną.
4. Dodaj ostudzony szpinak. Wszystko dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Podpiecz ciasto francuskie. Na upieczone wcześniej ciasto wyłóż nadzienie.
5. Posyp oliwkami, piecz 30 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni.

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