



przepisy.pl

Quiche z rybą wędzoną i korniszonami



Składniki:

- mąka pełnoziarnista - 30 dekagramów
- oliwa - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- wędzona makrela - 0.5 sztuk
- ogórki korniszony - 3 sztuki
- jajka - 3 sztuki
- śmietana - 100 mililitrów
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka**

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto miksuję w robocie kuchennym, wysypuję wszystko na stolnicę i zagniatam ciasto. Zawijam je w folię i chłodzę 30 min. Po tym czasie ciasto wałkuję i wylepiam nim natłuszczoną formę do tarty.
2. Rybę wybieram z ości. Korniszony kroję w drobną kosteczkę.
3. Jajka wbijam do miski i roztrzepuję z przyprawami a potem ze śmietaną. Do jajek dodaję rybe i korniszony, mieszam.
4. Masę jajeczną wylewam na ciasto. Piekę ok 45 min w 180st.

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