



przepisy.pl

Quiche z zielonym groszkiem



 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- gotowe kruche ciasto słone - 250 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mrożony zielony groszek - 300 gramów
- ser gorgonzola - 250 gramów
- marchew - 2 sztuki
- mleko - 100 mililitrów
- dymki - 3 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- oliwa z oliwek do wysmarowania formy

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj dymki, marchew pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej oliwę, smaż do miękkości dymki, dodaj groszek, smaż około 5 minut. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i zostaw do ostudzenia.
2. W misce ubij mleko z jajkami, dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
3. Ciasto wyłóż do formy wysmarowanej oliwą, upiecz.
4. Na podpieczone ciasto nałóż połowę masy groszkowej, posyp serem, nałóż resztę masy groszkowej.
5. Zalej całość masa jajeczną.
6. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40 minut. Podawaj schłodzone.

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