



Quiche ze szparagami

przepisy.pl



 100 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser Philadelphia - 200 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 250 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- zielone szparagi - 1 pęczek
- pomidory koktajlowe - 125 gramów
- starty ser mozzarella - 100 gramów
- śmietana 12% - 250 mililitrów
- bazylia - 1 pęczek
- jajka - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Foremkę na tatrę wysmaruj tłuszczem, oprósz bułką tartą albo wyłóż pergaminem. W misce szybko zagnieć ciasto, łącząc margarynę Kasię, ser Philadelphia i mąkę na gładką masę. Ciasto rozplaszcz na płaski placek, wstaw do zamrażalarki na około 20 minut. Po tym czasie ciasto przełóż na stolnicę oprószoną mąką i rozwałkuj cienki placek. Umieść go w przygotowanej foremce. Do środka włóż porcelanowe kulki lub nasyp do środka grochu. Całość piecz w 200° C przez około 10 minut, aż ciasto zrobi się delikatnie rumiane. Po upieczeniu usuń kulki.
2. W międzyczasie przygotuj pozostałe składniki: szparagi oczyść z szypułek, odetnij zdrewniałe końce, pokrój je na 3-4 cm kawałki, pomidorki przekrój na pół, cebulę pokrój w półplastry, rozetrzyj na miążgę czosnek, posiekaj drobno bazylię.
3. Warzywa ułóż na podpieczonym cieście.
4. W rondelku podgrzej mleko, rozpuść w nim kostkę rosołową, dodaj do niego śmietanę, czosnek, zioła i jajka, część sera dokładnie wymieszaj. Tak przygotowanym płynem zalej warzywa w cieście.
5. Quichę z wierzchu oprósz pozostałym serem. Całość zawiń w folię aluminiową, wstaw do nagrzanego do 190° C piekarnika na 45 minut. Po tym czasie usuń folię, całość piecz jeszcze 15 minut, tak aby masa jajeczna się ścięła, a ser na powierzchni placka zrobił się złocisty.

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