



Quiche ze szpinakiem

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 300 gramów
- serek Rama Creme Bonjour - 100 gramów
- margaryna - 100 gramów
- łosoś (świeży lub wędzony) - 100 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- średnia cebula - 1 sztuka
- szpinak (świeży lub mrożony) - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- śmietana - 200 mililitrów
- starty żółty ser - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój margarynę na małe kawałki, po czym wymieszaj ją w misce z mąką oraz serkiem i wyrób gładkie ciasto.
2. Schłódź ciasto w lodówce przez 1 godzinę, następnie rozwałkuj, podsypując lekko mąką, na placek o grubości ok. $\frac{3}{4}$ cm.
3. Przełóż ciasto do tortownicy i lekko ugnieć, tworząc niewysoki brzeg. Po nakłuwaj ciasto widelcem i podpiecz w 200° C przez około 10 minut.
4. Wymieszaj Fix Spaghetti Carbonara Knorr z serem i śmietaną. Następnie dodaj dwa jajka i całość dokładnie wymieszaj.
5. Pokrój łososia, cebulę i szpinak w paski. Wymieszaj z Fixem Knorr i przełóż do naczynia żaroodpornego. Posyp z wierzchu serem i piecz pod przykryciem przez około 20 minut w temp 200° C.

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