



przepisy.pl

## Szwajcarski quiche z brokułami i serem



 5 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- gotowe ciasto francuskie - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- główka brokuła - 1 sztuka
- ser ementaler - 200 gramów
- pomidory koktajlowe - 10 sztuk
- jajka - 3 sztuki
- śmietana 12% - 250 mililitrów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- margaryna Kasia - 1 łyżka
- bułka tarta - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Foremkę na tatrę wysmaruj tłuszczem, oprósz bułką tartą, wyłóż pergaminem. Gotowe rozmrożone ciasto francuskie delikatnie rozwałkuj na stolnicy oprószonej mąką. Ciasto umieść w foremce, przykryj pergaminem. Do środka włóż porcelanowe kulki lub nasyp do środka grochu. Całość piecz w 200°C przez około 10 minut, aż ciasto zrobi się rumiane. Po upieczeniu usuń kulki.
2. Pokrój cebulę w pół plastry, pomidory przekrój na pół, zetrzyj ser na tarce. Brokuły pokrój na mniejsze różyczki, sparz w gotującej się wodzie przez 1-2 minuty, a następnie zahartuj zanurzając je w zimnej wodzie.
3. Jajka wymieszaj ze śmietaną, Knorr Naturalnie smaczne i połową sera.
4. Na zapieczonym cieście równomiernie poukładaj różyczki brokułów, cebulę i pomidory, całość zalej śmietaną z jajkami, oprósz z wierzchu pozostałym serem.
5. Całość wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 35 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)