



przepisy.pl

Wielkanocny quiche z szynką szwarcwaldzką i szczypiorem



 25 minut  7 osób  Łatwe

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- jajka - 7 sztuk
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- śmietana - 150 mililitrów
- szynka szwarcwaldzka - 4 plastry
- ser pleśniowy typu blue - 100 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- olej - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Dwa jajka ugotuj na twardo i wystudź. Obierz i pokrój w plastry. Okrągłą formę do tarty wyłóż pergaminem a następnie nałóż płac ciasta. Ponakłuwaj widelcem i zapiecz w nagrzanym piekarniku (200 st. C, 6-8 minut).
2. Szynkę rozłóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i upiecz na chrupko. Po upieczeniu połam na mniejsze kawałki. Szczypiorek pokrój drobno. Cebulę pokrój w piórka i zeszklij na rozgrzanej patelni z olejem.
3. Do kielicha blendera wbij jajka, dodaj śmietanę, pieprz oraz kostkę drobiową. Całość zmixuj na jednolitą masę.
4. Na zapieczone ciasto wyłóż pokruszony ser oraz szynkę i cebulę. Całość zalej jajeczną masą a na koniec rozłóż plastry jajka dociskając je palcami tak, aby zanurzyły się z pozostałymi składnikami. Zapiekanekę wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz przez 12-15 minut. Po wyjęciu posyp szczypiorem i podawaj.

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