

## Cebulowy quiche z chipsami z boczku



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Ciasto

mąka pszenna	25 dag
masło	125 g
sól	szczypta
żółtko jaja	1 sztuka
woda zimna	2 łyżki

### Nadzienie

cebula	5 sztuki
boczek wędzony	10 dag
olej	2 łyżki
jajka	3 sztuki
ser żółty	100 g
śmietana 18 proc	3/4 szklanki
sól morska	do smaku
pieprz czarny grubo mielony	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przesiać mąkę dodać pokrojone na kawałki masło sól, dodać żółtko oraz wodę i siekaczem do ciasta kruchego wyrobić ciasto, gdy już się połączy zagnieść rękami kulę
- KROK 2 i wylepić czy rozwałkować w okrągłej formie do tarty wysmarowanej masłem o śr 24 cm -dno i boki po nakłuwać widelcem włożyć do nagrzanego do 190\*c piekarnika i podpiec 10 minut
- KROK 3 Nadzienie: Cebulę obrać pokroić w cienkie piórka zeszklić na patelni na oleju, doprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 4 Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach boczek pokroić na cienkie paski. Jajka ubić na puszystą pianę zmiksować ze śmietaną, Na podpieczonym spodzie rozłożyć cebulę posypać wiórkami sera, zalać masą jajeczno-śmietanową
- KROK 5 ułożyć plasterki boczku. Wsadzić do nagrzanego piekarnika do 190\*c i piec 10 minut po czym temp zmniejszyć do 180\*c i piec około 20 minut. Podawać pokrojoną po wyjęciu z piekarnika.