

Quicha z łososiem i porami - serem z niebieską pleśnią wzbogacona :)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Spód Quichy

mąka pszenna	250 gram
masło	125 gram
sól	1 płaska łyżeczka
jajko	1 sztuka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	0.5 łyżeczki

Nadzienie

łosoś	150 gram
por	1 sztuka
szalotka	1 sztuka
jajko	3 sztuki
śmietana 18 proc	1\3 szklanki
ser pleśniowy niebieski	100 gram
pestki dyni	1\3 szklanki
limonka	2 plastry
oliwa	2 łyżki
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1 szczypta
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1\3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przekładamy składniki potrzebne do przygotowania spodu Quichy: mąkę, jajko, sól, masło oraz zioła prowansalskie.
- KROK 2 Z podanych składników zagniatamy ciasto, które następnie owijamy w folie i wkładamy do lodówki na 1 godzinę.
- KROK 3 W tym czasie cebulę drobno kroimy i podsmażamy na oliwie z oliwek. Następnie dodajemy pokrojony w krążki por. Razem smażymy około 10 minut. W trakcie smażenia dodajemy przyprawy : sól morską, pieprz cytrynowy oraz zioła prowansalskie.
- KROK 4 Do miski przekładamy składniki potrzebne do przygotowania masy jajecznej , którą zalejemy pory: jajka, śmietanę , sok z limonki oraz połowę sera z niebieską pleśnią - pokrojonego na mniejsze kawałki.
- KROK 5 Ciasto wyciągamy z lodówki, wałkujemy i umieszczamy na blaszce do tarty. Następnie nakładamy warstwę porów z szalotką, które.....
- KROK 6 zalewamy przygotowaną masą jajeczną .
- KROK 7 Następnie układamy plasterki łososia oraz resztę sera pleśniowego -pokrojonego na mniejsze kawałki
- KROK 8 Górę Quichy obsypujemy pestkami dyni. Quiche wkładamy do nagrzanego na 170 stopni piekarnika i pieczemy 30 minut. Serwujemy na zimno lub ciepło. Smacznego .