Quiche z kurkami (jest to skrzyżowanie włoskiej pizzy z francuska tartą)

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
masło	12,5 dag
sól	1 szczypta
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
cienko pokrojona szynka	10 dag
śmietana kremówka	0,75 szt
gałka muszkatołowa Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
cebula	1 siekana
kurki	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: 1,5 szklanki mąki pszennej, 12,5 dag masła, sól
Do przygotowania formy: 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki
Wypełnienie: 10 dag cienko pokrojonej szynki, 10 dag kurek świeżych lub mrożonych, 2 jajka, ¾ śmietany kremówki, 1 łyżka posiekanej cebuli, 1 łyżka masła, szczypta gałki muszkatołowej Prymat, sól, pieprz czarny mielony Prymat

Przygotować ciasto: Masło posiekać z mąką na drobną kaszkę, dolewając porcjami ½ szklanki zimnej wody. Szybko zagnieść ciasto, ulepić z niego kulę, owinąć folią i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Formę do tart lub tortownicę wysmarować masłem i wysypać mąką. Ciasto rozwałkować na okrągły placek, wyłożyć nim formę, podnosząc brzegi. Spód ponakłuwać widelcem.

Przygotować wypełnienie: Szynkę pokroić na małe kwadraty. Grzyby oczyścić, starannie umyć, osączyć i większe przekroić. Na rozgrzanym maśle zeszklić cebulę, włożyć grzyby, i mieszając, smażyć do odparowania płynu. Przyprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Na cieście rozłożyć szynkę i posypać kurkami. Jajka roztrzepać ze śmietaną, przyprawić gałką muszkatołową Prymat, solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat i wylać na grzyby. Placek piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni Celsjusza. Po upieczeniu zostawić chwilę w formie, potem ostrożnie wyjąć na duży talerz i podawać gorący.