Quiche z grzybami i krewetkami

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parmezan

krewetki

grzyby

ryż dziki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: porcja kruchego ciasta, 3 jajka, 100 g dzikiego ryżu, 50 g startego parmezanu, 175 ml mleka, 175 g tartego cheddara, 125 g krewetek, 500 g świeżych grzybów, sól i pieprz do smaku.

SPOSÓB WYKONANIA: Ugotować dziki ryż. Ostudzić. Wymieszać z jednym jajkiem, parmezanem i solą. Ciasto wyłożyć w formie do pieczenia. Pozostałe dwa jajka wymieszać z serem, mlekiem, pieprzem, krewetkami i grzybami. Na cieście wyłożyć warstwę ryżu, a na nią wylać masę jajeczną. Piec 40 minut w temperaturze 190 stopni. Przed podaniem odstawić na 15 minut.