

Quiche z cheddarem boczkiem i serkiem



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2 szklanki
jajko	2 sztuki
woda zimna	1 łyżka
masło	15 dag

Nadzienie

ser cheddar	15 dag
serek śmietankowy	125 g
cebula	5 sztuk
papryka zielona	1/2 sztuki
por	kawałek
boczek parzony	15 dag
jajko	2 sztuki
żółtko jajek	1 sztuka
oliwa	2 łyżki
śmietana 18 proc	200 ml
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
czosnek	4 ząbki
szczypiorek	pęczek
pomidorki cherry	8 sztuk
sól do smaku	

Czarnuszka nasiona Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Wszystkie składniki połączyć ze sobą, zagnieść kruche ciasto, owinąć w folię włożyć na 30 minut do lodówki.
- KROK 2 Nadzienie: Ser cheddar zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę obrać pokroić w kostkę razem z porem. Boczek pokroić w cienkie paseczki, wrzucić na suchą patelnię i smażyć do lekkiego zrumienienia, podlać 2 łyżkami oliwy wrzucić cebulę i por smażyć aż całość się ładnie zeszkli. Posolić do smaku. Zestawić z ognia.
- KROK 3 Kremowy serek wymieszać ze śmietaną, musztardą jajkami, posiekanym szczypiorkiem oraz startym cheddarem, czosnek przecisnąć przez praskę dodać do masy, doprawić do smaku czarnuszką oraz solą i pieprzem, wymieszać.
- KROK 4 Schłodzone ciasto rozwałkować wyłożyć formę natłuszczoną wcześniej lekko. Uformować wysoką krawędź, dno przekłuwać widelcem, rozłożyć masę z cebulą i boczkiem, wylać na wierzch masę serową
- KROK 5 posypać pokrojoną w kostkę paprykę, powciskać pomidorki cherry. Całość wsadzić do nagrzanego piekarnika i piec około 35 minut w temp 180°C aż wierzch się lekko zrumieni. Podawać po wyjęciu z pieca gorącą.