

Doradca Smaku VII: Quiche z warzywami i łososiem, odc. 32



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

mąka	250 g
masło	100 g
jajko	2
żółtko jajek	2
bakłażan	1/2 obrany
śmietana 18 proc	400 g
mleko	200 ml
cukinia	1/2
pomidor	1/2 obrany
łosoś wędzony	300 g
ser żółty	50 g

Do smaku

majeranek

tymianek

Papryka słodka mielona Prymat

Gałka muskatołowa mielona Prymat

pieprz

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Do miski wsypujemy mąkę i dodajemy masło. Ugniatamy w misce. Jeśli jest potrzeba dodajemy więcej masła lub mąki. Dodajemy żółtko i odrobinę wody (ok. 1 łyżkę). Mieszymy i zagniatamy, aż ciasto będzie jednolite. Przykrywamy ścierką i wkładamy do lodówki na około 30-40 minut.
- KROK 2 Obranego bakłażana, pomidora oraz cukinię kroimy w kostkę o podobnej wielkości. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju. Przekładamy bakłażana, cukinię i doprawiamy do smaku majerankiem i tymiankiem. Pod koniec dodajemy pomidora i całość doprawiamy papryką słodką, solą i pieprzem.
- KROK 3 Połowę opakowania śmietany wlewamy do miski, dodajemy 2 całe jaja, mieszamy i dodajemy jedno żółtko, mieszamy. Dolewamy mleko i mieszamy. Solimy, pieprzymy i dodajemy gałkę muszkatołową. Odkrawamy skórę od łososia i kroimy rybę w kostkę. Dodajemy do miski ze śmietaną. Następnie dodajemy ostudzone warzywa z patelni.
- KROK 4 Rozwałkowujemy ciasto z lodówki i układamy w posmarowanej masłem i posypanej mąką formie do tarty. Następnie na ciasto wylewamy masę i na wierzch posypujemy startym serem.
Pieczemy quiche w temperaturze 200 stopni przez niecałe 30 minut.