

## Mini quiche z pieczarkami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| mąka         | 200 g                          |
| sól          | 1 łyżeczka                     |
| żółtko jajek | 1 szt.                         |
| masło        | 120 g (pokrojonego na kawałki) |

#### Nadzienie

|                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| olej                            | 4-5 łyżek                          |
| jajko                           | 2-3 szt.                           |
| pieczarki                       | 250 g (świeże, leśne lub sklepowe) |
| majeranek                       | 1 łyżeczka                         |
| cząber                          | 1 łyżeczka                         |
| kwaśna śmietana                 | 250 g                              |
| ser żółty                       | 80-100 g (pokrojony)               |
| Natka pietruszki suszona Prymat | 2 łyżki                            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Zmieszaj mąkę z solą i dodaj do tego masło. Dodaj żółtko i szybko ugnieć wszystko na gładkie ciasto. Stwórz kulę, owiń je w folię i zostaw w lodówce przez 30 minut. Nagrzej piekarnik do 200°C i wysmaruj naczynie masłem. Umyj pieczarki, pokrój w wąskie plasterki i przypraw i smaż na ok. 2 minut. Dodaj jajko do kwaśnej śmietany, zmieszaj z serem, Natką pietruszki suszonej Prymat i solą. Podziel ciasto na 4 części, rozwałkuj i włóż do przygotowanych foremek, zrób w nich małe dziurki widelcem i piecz przez 10-15 minut na dolnym ruszcie.
- KROK 2      Rozprowadź pieczarki na podpieczonym cieście, ale zostaw kilka do dekoracji.
- KROK 3      Rozprowadź sos śmietanowy i dodaj pozostałe pieczarki. Piecz na dolnym ruszcie przez 10-20 minut.
- KROK 4      Następnie wyciągnij i delikatnie ostudź quiche, posyp pozostałym szczypiorkiem i podawaj na ciepło.