

Quiche (kisz) z brokułami i szynką



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8022**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki na formę 24cm.
- Na kruche ciasto:
 - 250g mąki pszennej
 - 125g masła
 - 1/4 łyżeczki soli
 - 50ml zimnej wody
- Na nadzienie:
 - 1 brokuł
 - kilka plasterków szynki wieprzowej
- Na masę jajeczną:
 - 3 jajka
 - 200g serka twarogowego typu Philadelphia
 - pół szklanki mleka
 - 2 łyżki kwaśnej śmietany
 - 100g startego żółtego sera
- przyprawy: sól, pieprz, zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: wszystkie składniki zagniatamy w gładkie ciasto, owijamy folią spożywczą i schładzamy godzinę w lodówce. Następnie ciastem wylepiamy natłuszczone dno i boki formy, nakłuwamy widelcem. Ciasto przykrywamy papierem do pieczenia i obciążamy grochem lub fasolą. Ciasto podpiekamy około 20 minut w 180 stopniach.
- 2 Nadzienie: brokuł gotujemy około 3 minut w wodzie z dodatkiem cukru i soli, osączamy i studzimy. Szynkę kroimy w paseczki.
- 3 Masa: jajka miksujemy z mlekiem, serem, śmietaną. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, ziołami i dodajemy starty ser.
- 4 Na podpieczonym cieście układamy brokuły, posypujemy szynką. Całość zalewamy masą jajeczną i pieczemy około 30 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu odstawiamy na 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: