

# Quiche z czerwoną cebulą, jogurtem i tymiankiem



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **353** Ocena: **6762**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- **CIASTO:**
- 200 g mąki orkiszowej (typ 630)
- 6 łyżek oleju
- 125 g twarogu
- 6 łyżek mleka
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- **NADZIENIE:**
- 300 g jogurtu 10%
- 3 jajka
- 1 łyżka musztardy pikantnej
- 1 łyżka musztardy gruboziarnistej
- 600 g czerwonej cebuli
- sól, pieprz, 1 łyżeczka cukru
- 4-5 gałązek tymianku
- trochę oleju do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. W drugim pojemniku wymieszać mleko z olejem i twarogiem, dodać do mąki i dobrze zagnieść.  
Obrac i przekroić cebule, następnie podsmażyć ją przyciętą powierzchnią do dołu przez 15 minut na średnim ogniu i pod przykryciem.  
Rozwałkować ciasto i umieścić w lekko natłuszczonej foremce (□ 28 cm).  
Wymieszać jogurt z połową liści tymianku, jajkami, musztardami i doprawić solą i pieprzem.  
Wylać masę na ciasto, następnie ułożyć na niej ostrożnie cebule ciętą powierzchnią do góry.  
Posypać wszystkie cebule odrobiną soli i cukru.  
Piec w temp. 180°C (górze/dół) przez ok. 35 minut.  
Posypać drobno posiekanym tymiankiem.
- 2 Po upieczeniu studzić przez kilka minut i podać np. z salata.

## Twoje notatki do przepisu: