

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 (Ø 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 odrobina 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: