

Quiche ze szpinakiem



Autor: **tunaCooking**
Przepisów: **85** Ocena: **831**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



tunacooking.blogspot.com
tunaCooking | Smaker.pl

Składniki:

- ciasto francuskie
- szpinak świeży, 250 g
- średniej wielkości cebula, 1 szt.
- czosnek, 2-3 ząbki
- ser pleśniowy typu Lazur, 150 g
- śmietana 36%, 150 g
- żółtko, 1 szt.
- sol, biały pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 190C.
- 2 Posmarowaną masłem formę do tarty wyłożyć rozmrożonym ciastem francuskim. Spód i brzegi.
- 3 Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na oleju w głębokiej patelni. Czosnek pokroić w cienkie plasterki, dodać do cebuli. Wszystko smażyć chwilę do przejścia smaków.
- 4 Wymyte liście szpinaku podrzeć na mniejsze kawałki i dodać do cebuli z czosnkiem. Ciągłe mieszając poczekać, aż szpinak zmniejszy swoją objętość.
- 5 Ser pleśniowy pokroić w drobną kostkę. Dorzucić do szpinaku i mieszać, aż do momentu gdy wszystko będzie pokryte roztopionym serem.
- 6 Przyprawić do smaku pieprzem i ewentualnie solą. Masę szpinakową przełożyć na ciasto. Do śmietany dodać żółtko, wymieszać i poleć tym szpinak po wierzchu. Dodatkowo można na górze położyć kilka kostek sera pleśniowego. Wszystko zapiekać aż do momentu gdy brzegi będą złociste.

Twoje notatki do przepisu: