

Quiche od šparoga i začinskog bilja

45—60 Min

Priprema

1. Prvo pripremite nadjev za quiche. Operite i ogulite šparoge te im odrežite krajeve. Polovicu šparoga narežite na komade (oko 3 cm). Ostatak cijelih šparoga ostavite za ukras.
2. Šparoge kuhajte u kipućoj slanoj vodi najviše 5 minuta. U međuvremenu, uzmite zdjelu i pomiješajte jaja, kozji sir, Kotányi Provansalskom mješavinom začinskog bilja, prstohvat čilija, sol i papar.
3. Uzmite tijesto za quiche i stavite razvaljano tijesto u tepsiju za quiche. Male komadiće šparoga stavite u kalup i ulijte smjesu od jaja.
4. Ukrasite quiche s cijelim šparogama i stavite u pećnicu. Pecite na 200 stupnjeva 35 minuta.

SAVJET: Gotov quiche možete dodatno ukrasiti s klicama i poslužite uz šarenu salatu.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom	Prhko tijesto
Za nadjev:	
3 kom	Jaja
1 vezica	Zelenih šparoga
200 g	Svježeg kozjeg sira
1 prstohvat	Himalajska sol
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1.5 žličica	Začinsko bilje na provansalski
1 prstohvat	Chili s morskom soli
	Maslinovo ulje