



Quiche od šparoga i začinskog bilja

⌚ 45—60 Min   

Priprema

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

- 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 ukas.
- 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 čili, 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 Ukarite quiche s cijelim šparogama i stavite u pećnicu. Pecite na 200 stupnjeva 35 minuta.

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

