



Chrumkavý quiche zo zelenej/bielej špargle

⌚ 40–50 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

 = Kotányi Produkty

250 g	Múka
125 g	Maslo
4 ks	Vajcia
250 g	Zelená špargľa
250 g	Biela špargľa
150 ml	Šľahačka
100 g	Parmezán
1	Plechovka kukurice
1 kus	Mozzarella
1 ČL	Žerucha
1 ČL	 Tymian sušený
1 štipka	 Muškátový orech mletý
1 štipka	 Morská soľ jedlá jódovaná
	Maslo na vymastenie

- 1 Z múky, masla vajca a trochy vymiešate hladké cesto. Prikryte plastovou fóliou a nechajte jednu hodinu odpočívať v chladničke.
- 2 Medzičasom zmiešajte nakrájanú špargľu s kukuricou, žeruchou a tymianom.
- 3 V mise vyšľahajte smotanu s vajčkami, syrom a muškátovým orieškom.
- 4 Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F) pomocou nastavenia teplovzdušnej rúry. Vyberte cesto z chladničky a rozvalkajte ho. Potom ho vložte do formy a pečte v rúre približne 15 minút.
- 5 Vyberte cesto z rúry, nalejte plnku do formy a polejte zmesou z vajec a tvarohového syra. Nastrúhajte mozzarellu a posypte ňou quiche.
- 6 Potom nechajte asi 10 minút odstáť a podávajte.

