

Quiche z kozieho syra s baby špenátom a mrkvou

40–50 Min

Príprava

1. Formu na quiche vymastite a vyložte cestom. Predhrejte rúru na 170 °C (392 °F).
2. Vidličkou urobte dierky do spodnej časti a pečte asi 5 minút. V mise zmiešajte vajíčko, šľahačku, bylinky Kotányi a rozdrobený kozí syr. Zmes nalejte do formy na quiche.
3. Umyte mrkvu a prekrojte ju na polovicu pozdĺžne. Umyte špenát.
4. Mrkvu rozložte tak, aby bolo všetko dobre pokryté zmesou. Ochuťte morskou soľou a mletým korením.
5. Quiche pečte 45 minút pri teplote 170 °C (338 °F) s nastavením ventilátora.
6. Nakrájajte quiche, naservírujte ho na taniere a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

1 bal.	Pečivo na quiche z polotovaru
5 ks	Vajcia
250 ml	Šľahačka
140 g	Kozí syr
1 PL	Píniové oriešky
200 g	Baby mrkva
1	Baby špenát, za hrsť
2 PL	Grécke byliny
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé