



Quiche z kozieho syra s baby špenátom a mrkvou

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 hrst
2 PL	♦ Grécke bylinky
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

- 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. Ochutte 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 tanieri a podávajte.

