



Quiche z kozim serem, szpinakiem baby i marchewką

🕒 40–50 Min   

Przygotowanie

- 1 Posmaruj tłuszczem formę do pieczenia tarty i rozłóż w niej ciasto. Rozgrzej piekarnik do temperatury 170°C.
- 2 Widelcem nakłuj ciasto. W misce zmieszaj jajko, śmietanę, mieszankę przypraw Ziola Greckie Kotányi oraz pokruszony kozi ser. Wlej masę do formy do pieczenia tarty.
- 3 Umyj marchewki i przekrój je wzdłuż na połowę. Umyj szpinak.
- 4 Rozłóż marchewki i szpinak tak, aby wszystkie były dobrze przykryte masą. Przypraw solą morską i mielonym pieprzem.
- 5 Piecz quiche przez 35 minut w temperaturze 170°C korzystając z termoobiegu.
- 6 Pokrój quiche, podawaj na talerzach i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

1 op.	Gotowe ciasto quiche
5 szt.	Jajko
250 ml	Śmietana kremówka
150 g	Ser kozi
1 łyżka	Orzeszki piniowe
200 g	Mała marchew
1	Szpinak baby, garść
2 łyżki	♦ Ziola Greckie mieszanka przypraw
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty

