

Quiche z kozim serem, szpinakiem baby i marchewką

40–50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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	Zioła Greckie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

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 Zioła 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.