



Quiche ze szparagami

🕒 45–60 Min   

Przygotowanie

- 1 Na początek możesz przygotować nadzienie do quiche. Najpierw umyj i obierz szparagi i usuń końce. Połowę szparagów pokrój na ok. 3 cm kawałki. Reszta szparagów w całości przeznaczona jest do dekoracji.
- 2 Szparagi gotujemy we wrzącej osolonej wodzie max. 5 minut. W międzyczasie weź miskę i wymieszaj jajka, kozi serek, zioła, szczyptę chili, sól i pieprz.
- 3 Weź ciasto na quiche i umieść w formie do pieczenia. Umieść małe kawałki szparagów w foremce i wlej masę jajeczną.
- 4 Ułóż całe szparagi na wierzchu jako dekorację i włóż do piekarnika. Piecz w 200° przez 35 minut.

WSKAZÓWKA: Gotowy quiche można następnie udekorować kiełkami i podawać z kolorową sałatką.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Na ciasto

1 szt Ciasto kruche

Do nadzienia

3 szt Jaja

1 pęczek Zielone szparagi

200 g Świeży kozi ser

1 młynek ♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

1 młynek ♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty

0.5 łyżeczki ♦ Pietruszka zielona cięta

0.5 łyżeczki ♦ Koper cięty

0.5 łyżeczki Posiekany szczypiorek

1 młynek ♦ Chili mieszanka przypraw

1 butelka Oliwa z oliwek

