



Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Tortilja
3 kom	Jaja
100 ml	Vrhinja
1 žličica	Senfa
1 žličica	♦ Začinsko bilje na dalmatinski
1 prstohvat	Soli
30 g	Baby špinata
100 g	Graška
0.5 kom	Mladog luka
20 g	Sušenih rajčica
100 g	Feta sira
30 g	Parmezana, naribanog

Tortilja quiche s povrćem

⌚ 30—35 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 190 stupnjeva. U zdjelu dodajte jaja, vrhnje, sol, Kotányi začinsko bilje na dalmatinski i senf te umutite.
- 2 U kalup za pite (možete koristiti i kalup za tortu) stavite 1 tortilju. Na tortilju rasporedite špinat, grašak, mladi luk, sušene rajčice i feta sir te prelijte mješavinom jaja. Posipajte parmezanom i stavite u pećnicu na 17-20 minuta, odnosno dok jaja i povrće ne budu pečeni.
- 3 Pečeni quiche ostavite 5 minuta da se ohladi te narežite i servirajte.

