



Quiche Lorraine

 4 porcje  30 minut +
25 minut

Składniki

- 50 g sera Gruyère, pokrojonego w kawałki (2 cm)
- Ciasto
- 150 g mąki, plus dodatkowa ilość do posypania
- 75 g masła, schłodzonego, pokrojonego w kostkę, plus dodatkowa ilość do posmarowania
- 50 ml wody
- Nadzienie
- 200 g boczku pokrojonego w kostkę
- 4 średnie jaja
- 50 ml mleka
- 100 g śmietany 12% lub 18%
- 2 szczypty mielonego czarnego pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 50 g sera Gruyère w kielichu do gotowania.

3

Posiekaj.

4

Przełóż do miski i odstaw na bok. Oczyszcz kielich i zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta.

5

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Posyp mąką formę do quiche (Ø 26 cm).

6

W kielichu do gotowania umieść 150 g mąki, 75 g masła, ½ łyżeczki drobnej soli morskiej i 50 ml wody.

7

Wyrabiaj ciasto.

8

Wyłóż ciasto i uformuj w kulę. Wyczyść kielich i zamocuj ostrze wielofunkcyjne.

9

Za pomocą wałka rozwałkować ciasto na lekko posypanej mąką powierzchni. Wyłóż przygotowaną formę do quiche ciastem, nakłuj spód widelcem i odłóż na bok.

10

Umieść 200 g kostek boczku w kielichu do gotowania.

11

Smaż saute.

12

Odsącz boczek przez sitko i wyrzuć tłuszcz. Odłóż boczek na bok.

13

Umieść w kielichu do gotowania 4 jajka, 50 g mleka, 100 g śmietany, ¼ łyżeczki drobnej soli morskiej i 2 szczypty czarnego pieprzu .

14

Zmiksuj.

15

Rozłóż na cieście kostki boczku i zalej masą jajeczną. Posyp tartym serem Gruyère i piecz przez 25 minut (180°C) lub do uzyskania złotego koloru (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).

Gotowe do podania! Smacznego!