

---

# Quiche prowansalski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3020 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 55 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

olej do smarowania formy.

Nadzienie:

200 g oberzyn,

200 g kurzetek (male cukinie),

1 czerwona papryka,

75 g utartego parmezanu,

2 jaja,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

120 ml gęstej śmietany,

1 łyżeczka posiekanej natki pietruszki,

1/2 łyżeczki suszonego tymianku,

1 łyżeczka oleju,

czarny pieprz.

1. Maki przesiac na stolnice, wymieszać z solą. Dodac zimne masło, drobno posiekac ostrym nozem, mieszajac jednoczesnie z maki. Dolac wode i szybko zagniesc ciasto. Uformowac z niego kule, zawinac w folie spozywcza, wstawic na

30 min do lodowki. Nastepnie ciasto cienko rozwalkowac i wylozyc nim natluszczona okragla forme o srednicy 32 cm. Ciasto zapiec pod przykryciem (folia

aluminiowa lub papier do pieczenia obciazone kilkoma ziarnami fasoli) w piecu ogrzanym do temp. 200°C przez 15 min.

2. Kurzetki i oberzyny umyc, osuszyc, pokroic w plasterki. Papryke umyc, usunac

gniazdo nasienne, pokroic poprzecznie w krazki. Cebule obrac, pokroic w plasterki. Czosnek zmiadzyc. Na oleju zeszklic cebule i czosnek, dodac oberzyny, kurzetki, papryke i przyprawy. Smazyc ok. 15 min poki jarzyny nie zmiekna. Schlodzic. Osaczone jarzyny wymieszac ze smietana rozbita uprzednio z

jajami i parmezanem. Wylac na zapieczony spod quiche. Piec 35-40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)