

Quiche Lorraine



Kuchnia: francuska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- mąka - 175 g
- sól
- masło - 75 g
- ser żółty - 250 g
- pomidory - 4 szt.
- boczek - 200 g
- jajko - 5 szt.
- mleko - 100 ml
- śmietana - 200 ml
- pieprz
- tymianek - 2 gałązki

Opis przygotowania:

Ciasto : przesiać mąkę wraz z odrobiną soli w dużej misce. Dodajemy masło i na tyle zimnej wody aby mieszanina tworzyła wspólną całość mieszaniny... po wymieszaniu zostawiamy ciasto w lodówce na 30 min. Wałkujemy cisto i układamy na blaszce wypełniamy wszystkie miejsca tak aby nie obcinać brzegów . Rozgrzewamy piekarnik do 190 stopni C., po 20 min posypujemy cisto serem i dodajemy pokrojone pomidory oraz kawałki boczku przyprawiamy to odrobiną pieprzu. W misce mieszamy mleko i śmietanę. Polewamy naszą mieszanekę bekon i ser i posypujemy z wierzchu tymiankiem(W razie potrzeby przycinami brzegi ciasta).Zmniejszamy temp. piekarnika do 160 stopni C. Pieczemy to wszystko przez 30 do 40 min . Po tym czasie wyciągamy nasze danie z piekarnika

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!