



# Quiche bez kore

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

400 g zelenog povrća (npr. šparoge, poriluk, brokula, grašak, mahune)  
50 g K Plus Grane Padano (ili nekog drugog sira)  
15 ml ulja  
7 K Plus jaja  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 170°C i s uljem lagano premažite površinu kalupa za tortu (pripazite da kalup ne propušta, tako da vam smjesa ne iscuri) ili pleh.

U tavu dodajte 15 ml ulja i povrće nasjeckano na manje komadiće. Lagano posolite i popaprite. Dinstajte 5-7 minuta da povrće omekša i pusti višak tekućine. Prebacite ga u pripremljen kalup.

Ravnomjerno pospite sir preko povrća. Pažljivo ulijte razmućena jaja i pecite 30-35 minuta. Ohladite u kalupu najmanje 10 minuta prije nego što narežete i poslužite.