


Quiche s rajčicom

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
40 min

 BROJ PORCIJA
8

Sastojci

Tijesto:

200 g oštrog brašna
150 g maslaca
1 jaje
sol
maslac za mazanje kalupa
Nadjev:

135 ml slatkog vrhnja
135 ml kiselog vrhnja
70 g skute
25 g ribanog Grana Padana
2 jaja
sol, papar po želji
350 - 400 g mini rajčica (24 kom)

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zamijesite tijesto od brašna, maslaca i jaja, malo posolite. Tijesto razvaljajte između dva komada prozirne folije, maknite gornju foliju, izrežite 8 krugova malo većih od kalupa.

Kalupe namažite maslacem, obložite tijestom, tijesto izbodite vilicom, pokrijte aluminijском folijom, dodajte suhi grah i stavite u pećnicu na 180 °C i pecite 10 - 15 minuta.

U međuvremenu zamutite jaja s oba vrhnja, dodajte ribani sir i skutu, po želji začinite solju i paprom. Maknite grah i aluminijску foliju, tijesto prelijte nadjevom, u svaki kalup dodajte tri mini rajčice i vratite u pećnicu na još 10 - 15 minuta. Poslužite vruće.