



Quiche sa šunkom, rajčicom i jajima

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

275 g svježeg lisnatoga tijesta
200 g šunke
160 g rajčica
4 jaja
Royal:
3 jaja
200 ml slatkoga vrhnja
200 ml kiselog vrhnja
40 g ribanog sira Grana Padano
40 g maslaca za mazanje zdjelica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Raširite lisnato tijesto i razrežite na četiri kvadrata. Stavite tijesto u četiri maslacem namazane zdjelice, izbodite ga vilicom i pecite 5 minuta na 210 °C.

U međuvremenu napravite royal, razmutite jaja s oba vrhnja i dodajte ribani sir. Šunku narežite, raširite rahlo po tijestu, prelijte royalom, dodajte polovice rajčica i pecite 10 minuta na 180 °C.

Izvadite iz pećnice, razbijte u svaku zdjelicu po jedno jaje i vratite u pećnicu na 3 - 5 minuta.