Quiche u tortilji sa šunkom i sirom

VRIJEME PRIPREME
< 30 min

BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

Sastojci (za 2 osobe / kalup promjera oko 20 cm):

- 1 Active Zone proteinska tortilja
- 3 K Plus jaja
- 30 ml K Plus mlijeka
- 150 g šunke
- 80 g sira
- 1 mladi luk
- sol
- crni papar

Skeniraj za prikaz na web stranici

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Pripremite kalup za pečenje (oko 20 cm promjera) i obložite ga proteinskom tortiljom tako da rubovi lagano prelaze preko stijenki kalupa. U zdjeli umutite jaja i mlijeko te posolite i popaprite po ukusu.

Na tortilju rasporedite šunku narezanu na kockice i narezani mladi luk. Prelijte smjesom od jaja tako da se sastojci ravnomjerno rasporede te pospite sa sirom. Pecite oko 20 minuta, odnosno dok se smjesa od jaja ne stisne, a površina dobije lijepu zlatnu boju.

Ostavite quiche da se kratko ohladi nekoliko minuta prije rezanja, zatim ga narežite na komade i poslužite.