Quiche Lorraine

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: do 1 h.
Liczba porcji: 4

Przygotowanie :

Krok 1 - Mąkę wymieszać z solą, żółtkiem i posiekanym masłem. Zagnieść szybko wszystkie składniki i dodać wody. Formułować kulkę i odstawić do lodówki na 2h.
Krok 2 - Następnie rozwałkować je na ok. 0,5 cm placek i przełożyć na formę do tarty o śr. 26 cm. Odstawić do lodówki na 30 minut.
Krok 3 - Boczek pokroić na cienkie paseczki i podsmażyć.
Krok 4 - Mikserem dokładnie wymieszać śmietanę z jajkami, dodać boczek i przyprawy.
Krok 5 - Piekarnik nagrzać do 180°C. Piec ciasto przez 15 minut.
Krok 6 - Podpieczony spód wyciągnąć, by chwilę przestygł. Wylać na niego masę jajeczną i posypać startym serem.
Krok 7 - Piec około 40 minut, w 180°C, do zarumienia.