

# ANIA STARMACH

## Quiche – klasyka kuchni francuskiej

### Co kupić?

#### Ciasto

- 250g mąki
- 100g masła
- 1 jajko
- 1 łyżka zimnej wody
- szczypta soli

#### Farsz

- 300ml śmietanki 36%
- 200g wędzonego boczku
- 150g sera gruyère
- 4 jajka
- sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki ciasta połącz ze sobą, zlepij w kulkę i przelóż na 40 minut do lodówki.
2. Boczek pokrój w cienkie paseczki. Przysmaż na patelni, aby stał się chrupiący. Po usmażeniu, nadmiar tłuszczu odsącz na kawałku ręcznika papierowego.
3. Przygotuj masę jajeczną: w misce wymieszaj jajka ze śmietanką, dodaj sól i pieprz.
4. Ciasto rozwałkuj, przelóż do formy na tartę, odetnij nadmiar ciasta.
5. Ciasto przykryj papierem do pieczenia. Wysyp ziarna grochu lub ryżu, aby je obciążyć.
6. Tak przygotowaną tartę piecz 15 minut w temperaturze 170 stopni.
7. Po tym czasie ściągaj obciążenie. Na dnie ułóż kawałki boczku i starty ser.
8. Całość zalej masą jajeczną.

# ANIA STARMACH

9. Piecz około 30 minut w 170 stopniach.
10. Quiche jest pyszny zarówno na ciepło, jak i na zimno. Ja najbardziej lubię go łączyć z zieloną sałatą i winegretem.