



domov » recepti » jajčne jedi:ostalo » Quiche iz polnozrnatke moke s pršutom

QUICHE IZ POLNOZRNATE MOKE S PRŠUTOM

slana pita z jajci

ZAHTEVNOST



RECEPT PRISPEVAL

katka lopatka

ŠTEVILKA RECEPTA

11622

KOLIČINA

za 2 osebi

ČAS PRIPRAVE + KUHANJA



DRŽAVA IZVORA

Francija

DATUM VNOSA

15.8.2008

PRIKAZANO

8851-krat

DODANO V BELEŽKO

37-krat

NATISNJENO

7-krat

OCENA



Ocenite recept

Napišite mnenje

Mnenja

Shrani v beležko

Pripravi za tiskanje

Dodaj receptu sliko

Pošlji v omrežje

Sestavine:



Za testo:

200 g moke
10 dag masla
jajce
sol
popper
2 žlici sezama

Za nadev:

5 rezin pršuta
5 češnjevih paradižnikov
10 dag mozzarele
2 jajci
1 dl sladke smetane oz. smetane za kuhanje
2 večji žlici parmezana
sezam za posip
timijan

Postopek:



Iz navedenih sestavin zamesimo krhko testo, ki naj počiva v hladilniku eno uro.

Na pomaščen, okrogel model za quiche (če ga nimamo, uporabimo navaden, okrogel model, kot sem ga sama) denemo testo in ga kar z rokami razporedimo - gladimo po dnu pekača.

Oblikujemo tudi robove. Testo po dnu večkrat prepikamo z vilicami.

Na testo položimo rezine pršuta, nanje pa narezan paradižnik in mozzarelo.

V posodici razžvrkljamo jajci in smetano, dodamo parmezan, posolimo. Jajčno zmes polijemo po površini. Posujemo še s sezamom.

Pečemo 40 minut na 180 stopinj. Postrežemo mlačno, posujemo s svežim timijanom.



→ Slana pita iz bučk



→ "Quiche" z dimljenim lososom in sirom



→ Slana pita z jurčki in lisičkami



→ Kruh iz polnozrnatke moke in semen



→ Potica iz polnozrnatke moke