

QUICHE Z WARZYWAMI I KOZIM SEREM

SKŁADNIKI

na spód

300g mąki
140g zimnego masła
zimna woda (ok. 8-9 łyżek)

na nadzienie

30g masła
300ml mleka
25g mąki
2 jajka
1 cukinia, pokrojona
80g zielonej fasolki, pokrojonej na 2cm kawałki
2 ząbki czosnku
1 mała zielona papryka
5-6 małych pomidorków (np. cherry)
1 ser kozi, pleśniowy
świeży tymianek
świeżo zmielony pieprz
sól

JAK ZROBIĆ?

1. Przygotuj ciasto na spód quiche. 300g mąki posiekaj na stolnicy razem z zimnym masłem, dodaj wodę i zarób szybko ciasto. Posmaruj formę na quiche masłem. Rozwałkuj ciasto i przenieś do przygotowanej formy, zakrywając spód i boki formy ciastem. Włóż formę z ciastem do lodówki i chłódź przez co najmniej 20 minut.
2. Zaczynij nagrzewać piekarnik do temperatury 180 stopni.
3. Upiecz spód do quiche. Po wyciągnięciu formy z ciastem z lodówki, ponakłuwaj spód ciasta widelcem. Przykryj ciasto papierem do pieczenia i obciąż fasolką (można użyć albo ceramicznej, albo zwykłej, suszonej fasoli). Dzięki takiemu obciążeniu spód do ciasta będzie cienki. Piecz przez około 20 minut. Po tym czasie, wyjmij formę z ciastem z piekarnika, ściągnij papier z fasolą i wstaw do piekarnika na kolejne 7-10 minut. Po upieczeniu, zostaw ciasto w formie do wystudzenia.
4. Przygotuj warzywa. Pokrój wszystko na małe kawałki, a czosnek na cieniutkie plasterki. Przetnij pomidorki na pół, a ser pokrój w plastry.
5. Rozpuść 30g masła w rondelku. Gdy się rozpuści, wrzuć pokrojony czosnek do garnka. Po minucie dodaj resztę warzyw (oprócz pomidorów), świeży tymianek, trochę pieprzu i soli. Gotuj przez około 5 minut.
6. Gdy warzywa się gotują, wymieszaj mleko z mąką tak, aby nie było grudek.
7. Dodaj mleko z mąką do gotujących się warzyw. Aby zapobiec ewentualnym grudkom, możesz wlać mleko do garnka z warzywami przez sitko. Masa bardzo szybko zgęstnieje, ważne jest, aby się nie przypaliła. Aby zapobiec przypaleniu, można ściągnąć garnek z ognia na czas mieszania warzyw z mlekiem. Dodaj trochę tymianku, soli i pieprzu.
8. Kiedy masa w garnku zgęstnieje do konsystencji gęstego sosu, zdejmij garnek z

ognia i odstaw do częściowego przestudzenia. Mieszaj co chwilę, aby zapobiec powstawaniu kożucha na masie.

9. W osobnej misce ubij jajka (najlepiej ręcznym mikserem lub trzepaczką). Po ubiciu dodaj do przestudzonej masy warzywno-mlecznej. Masa mleczna musi być przestudzona, w przeciwnym razie dodanie jajek spowoduje postawienie jajecznicy!

10. Przelej masę do upieczonego spodu. Na wierzchu masy poukładaj przekrojone na pół pomidorki i pokrojony na plastry kozi ser. Wstaw do piekarnika i piecz przez około 40-45 minut. Po wyciągnięciu z piekarnika, odstaw quiche na co najmniej 10 minut, aby masa stężała. I smacznego!