



Quiche wiosenny z rzodkiewką



Składniki

- 30 dag mąki pszennej
- 16 dag margaryny
- 2 jajka
- szczypta soli
- 30 dag chudej wędliny drobiowej
- 1/2 papryki żółtej
- 1/2 papryki czerwonej
- 1 cebula
- 1 puszka zielonego groszku
- gałązka świeżego tymianku
- sól
- pieprz
- 1 łyżka oleju
- 3 jajka
- 200 ml śmietany 30%
- 20 dag żółtego sera

Sposób przygotowania

Margarynę pokroić w kostkę dodać do niej przesianą mąkę, sól, jajka i 3 łyżki wody, zagnieść kruche ciasto i schłodzić. Papryki i wędlinę pokroić w większą kostkę, a cebule w piórka na patelni podgrzać olej i podsmażyć na nim cebule, papryki oraz wędlinę dodać tymianek i odsączony z zalewy groszek, wymieszać i doprawić do smaku solą oraz pieprzem, wystudzić. Okrągłą formę około 25 cm średnicy wysmarować tłuszczem, schłodzone ciasto rozwałkować i wylepić nim dno i boki formy w kilku miejscach nakłuć widelcem. Do przygotowanej formy przełożyć całe nadzienie i zalać ubitymi jajkami razem ze śmietaną i szczyptą soli po wierzchu posypać startym żółtym serem. Piec w 180st około 45 minut po upieczeniu podawać gorące posypane plasterkami rzodkiewki i szczypiorkiem.