



Quiche s kobasicama

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
6

Sastojci

Tijesto:

350 g oštrog brašna
250 g maslaca
1 jaje
1 žumanjak
1 prstohvat soli

Nadjev:

300 g jabuka
200 g ljubičastog luka
300 g kobasica (3 kom debrecinki)
3 jaja
200 g kiselog vrhnja
200 g slatkog vrhnja
100 g skute
40 g ribanog parmezana
20 g rikole
sol, papar



Od brašna, maslaca, jaja i soli zamijesite tijesto. Razvaljajte ga između dva komada prozirne folije na debljinu 5 mm, 5 cm veće od kalupa. Pomoću folije prebacite tijesto u namazan kalup, obložite ga, odstranite višak tijesta, izbodite tijesto vilicom, pokrijte aluminijskom folijom. Na njega stavite suhi grah i pecite 15 minuta na 180 °C.

Očistite jabuke i luk i narežite na ploške. Za nadjev pomiješajte jaja i oba vrhnja pa dodajte skutu, ribani parmezan i sitno sjeckanu rikolu. Blago posolite i po želji začinite paprom. Maknite grah i aluminijsku foliju pa dodajte nadjev, rasporedite u krug ploške jabuke i luka, vratite u pećnicu i pecite 10 minuta.

Kobasice prepolovite i složite kao zvijezdu na nadjev i pecite još 15 - 20 minuta.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

