



QUICHE Z BROKUŁEM, MIGDAŁAMI I KURCZAKIEM

 20 MINUT

 4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 6 jaj z kotliny natury
- 200 g piersi z kurczaka
- 150 g mąki pszennej
- 125 g masła klarowanego
- 200 ml śmietany 18%
- brokuł
- żółty ser
- 50 g migdałów
- zioła śródziemnomorskie
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE



1. W misce zagnieść ciasto, łącząc mąkę z częścią roztopionego masła.
2. Zamrozić na 20 minut.
3. Pokrojone na małe różyczki brokuły sparzyć gotującą wodą i odstawić.
4. Rozgrzać na patelni masło i podsmażyć pokrojonego w kostkę kurczaka.
5. Ciasto rozwałkować, wyłożyć do formy, a w jej środku ułożyć brokuły i kurczaka.
6. Posypać migdałami.
7. Wymieszane w misce jaja ze śmietaną przyprawić ziołami oraz szczyptą soli i pieprzu.
8. Wlać do formy. Całość posypać startym serem.
9. Piec około 20 min. w temperaturze 180 °C.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL