

# EGGSPERCI



## QUICHE LOTARYŃSKI

🕒 60 MINUT

👤 4-6 PORCJI

### SKŁADNIKI



- 100 g cienko pokrojonego boczku suszonego pancetta (ok. 10 plastrów)
- 1 mała garść świeżego tymianku
- 3 jaja Kotlina Natury
- 1 szklanka gęstego jogurtu naturalnego
- 125 g startego parmezanu + 50 g ekstra
- 250 ml pełnotłustego mleka
- ½ łyżeczki płatków suszonej papryki chili
- 3 jaja Kotliny Natury do rozbicia na wierzchu tarty
- 1 opakowanie maślanego ciasta kruchego

### PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzać piekarnik do 200 °C.
2. Kruche ciasto wyłożyć do foremki od tarty, a następnie przykryć ciasto papierem do pieczenia. Na papierze ułożyć ziarna fasoli do obciążenia i piec spód przez 7 minut. Po tym czasie ściągnąć papier ze spodu tarty i piec ją jeszcze przez 10 minut.
3. Upieczony spód wyciągnąć z piekarnika i ostudzić.
4. W dużej misce wymieszać razem 3 jaja, jogurt, mleko, parmezan, sól, pieprz, chili i 2 łyżeczki tymianku. Wymieszaną masę odstawić na bok.
5. Na upieczonym spodzie tarty położyć 5 plastrów pancetty, a następnie delikatnie wylać na to masę jajeczną.
6. Na wierzch masy delikatnie rozbić 3 jaja, a na to położyć kolejne 5 plastrów pancetty. Całość można posypać jeszcze 50 g parmezanu.
7. Tartę piec przez 35 minut w temperaturze 200 °C.
8. Po wyciągnięciu tarty z piekarnika studzić ją przez ok. 5 minut, a następnie podawać ze świeżą sałatą.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

**EGGSPERCI.PL**