



# 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. Zamrozić na 20 minut. Pokrojone na małe różyczki brokuły sparzyć gotującą wodą i odstawić. Rozgrzać na patelni masło i podsmażyć pokrojonego w kostkę kurczaka. Ciasto rozwałkować, wyłożyć do formy, a w jej środku ułożyć brokuły i kurczaka. Posypać migdałami.
2. Wymieszane w misce jaja ze śmietaną przyprawić ziołami oraz szczyptą soli i pieprzu. Wlać do formy. Całość posypać startym serem. Piec około 20 min. w temperaturze 180 stopni.



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](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)