

Brokolicový Quiche

Potrebuje

- - 500 g brokolicových ružíc
- - 60 g masla
- - 250 g cibule
- - 125 g petržlenovej vňate
- - ¼ lyžičky bazalky
- - ¼ lyžičky oregana
- - ¼ lyžičky soli
- - ¼ lyžičky čierneho mletého korenia
- - 1 balenie Karička Klasik DUOPACK 280 g
- - 2 vajcia
- - 1 lístkové cesto
- - 2 lyžičky dijonskej horčice

Postup

Predhrejte rúru na 190 stupňov. Namočte brokolicu do panvice s vriacou a osolenou vodou na 1 minútu. Následne ju z panvice vyberte a ponorte do misy s ľadovo studenou vodou. Nechajte brokolicu odkvapkať. V panvici rozpustite maslo a za stáleho miešania opražte na kocky nakrájanú cibuľu. Potom môžete ochutiť zmiešanými bylinkami, soľou a korením.

V mise zmiešajte brokolicu, všetky trojuholníky balenia Karička Klasik DUOPACK, vajcia a pridajte cibuľovú zmes.

Porcelánovú quiche nádobu alebo inú ohňovzdornú misu vyložte cestom tak, aby zakrývalo aj steny nádoby. Cesto potrite horčicou. Brokolicovú zmes vylejte na cesto a pečte v rúre približne 20 minút.

Dobrá chuť

Tento recept nám posielal: Karička
náročnosť: stredná
čas: 45 min
porcie: 6