



## Quiche (kisz) klasyczny czyli tarta lotaryńska

 smakujmy


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **francuska**

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

mąka - 220 g  
masło - 110 g  
sól, pieprz - do smaku  
jajka - 3 szt.

boczek - 20 dag  
tłusta śmietana - 20 dag  
ser żółty starty - 1/2 szklanka  
gałka muszkatołowa - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przesiewamy mąkę do miski i pośrodku robimy zagłębienie. Dodajemy szczyptę soli, jedno jajo i masło w małych kawałkach. Zagniatamy, a ciasto formujemy w kulę. Odkładamy na 2 godz. do lodówki. Rozwałkowujemy ciasto na grubość 3 mm. Formę wykładamy ciastem i nakłuwamy widelcem. Ciasto wystające ponad brzegi okrawamy. Rozgrzewamy piekarnik do 180 st. C. Boczek kroimy na drobną kostkę. Lekko podsmażamy na patelni. Rozbijamy pozostałe dwa jajka, mieszamy ze śmietaną, przyprawiamy gałką, solą i pieprzem. Boczek rozkładamy na cieście, posypujemy serem (dałam parmezan) i polewamy mieszanką jajeczno-śmietanową. Pieczemy ok. 25 min.