Quiche z kozim serem, cukinią i tymiankiem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- mąka orkiszowa ekologiczna - 1 i 1/2 szklanka
- jaja - 4 szt.
- tymianek - 1 łyżeczka
- masło - 1/2 kostka
- sól - 1 łyżeczka
- cebula - 1/2 szt.
- kozi twarożek - 3-4 łyżka
- cukinia - 1 szt.
- zielony groszek (opcjonalnie) - 1 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, soli, jaja, masła i szczypty tymianku zagnieść kruche ciasto.
Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 30 minut. W między czasie zaszklić cebulę. Odłożyć do wystudzenia. Formę na tartę lub tarteletki posmarować masłem i oprószyć mąką. Wyłożyć ciastem i nakłuć widelcem spód ciasta. Włożyć do piekarnika nastawionego na 180 stopni Piec 10 -12 minut. Jaja roztrzepać z kozim twarożkiem, dodać pociętą cukinię, łyżkę zielonego groszku, tymianek i doprawić solą. Dodać zeszkloną cebulę i wcisnąć czosnek. Wymieszać. Wlać do wypieczonego ciasta. zapiekać 10-15 minut. Podawać na zimno lub gorąco.