

Quiche de pasare



Celebrul preparat frantuzesc Quiche Lorraine, acum intr-o alta prezentare: quiche de pasare!!! Cele mai apetisante placintute. Asa mi-au zis copiii ☐ Usor si gustos!!!

Intr-o zi le-am refacut impreuna cu o portie de **Mini pateuri cu carne** ...si au disparut rapid! Si unele, si altele! ☐

Ingrediente:

Aluat de tarta:

- 250 g faina
- 120 g unt
- 1 galbenus (de la un ou mare)
- sare

Umplutura de pui:

- 200 g file de piept de pui

- sare, piper
- 1 lingura mare de unt
- 4 oua
- 250 g branza de vaci (dulce si sarata)
- nasturel sau marar

Pentru „crusta”:

- 2 linguri unt

Se servesc calde, dar sunt minunate si reci!!!



Detaliu! □



Mod de preparare:

Pentru aluatul de quiche, faina se amesteca rapid cu untul rece, taiat in bucatele, galbenusul si praful de sare. Nu se insista mult cu framantatul, pentru a nu strica aluatul. Daca e necesar, se adauga o lingura de lapte.

Se face o bila de aluat, se infasoara in folie si se lasa la frigider pentru minim 30 min. Cu cat se tine mai mult, cu-atat mai fraged va fi aluatul:

Pentru umplutura, se spala si se sterge carnea; se taie in cubulete, se sareaza si se pipereaza. Intr-o tiganie se pune o lingura de unt. Se prajeste carnea cca. 5 minute, amestecand des. Se lasa apoi la racit.

Se separa ouale; branza de vaci (sa fie un amestec de branza proaspata de vaci, dulce, si branza sarata, telemea) se amesteca cu galbenusurile si verdeata tocata (pe care eu am omis-o). Se

sareaza si se pipereaza bine. Se bat albusurile si se inglobeaza in crema de branza impreuna cu carnea.

Va arat formele, care-mi plac mult ☺

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit). Aluatul se intinde intr-o foaie subtire din care se taie 8 blaturi cu diametrul de cca. 12 cm.

Se imbraca formele in aluat:

Se formeaza o margine si se fixeaza bine:

Blaturile se inteapa in cateva locuri cu furculita si se coc 10 min.:

Se scot apoi din cuptor si se umplu cu compozitia de branza si carne:

Se repartizeaza pe suprafetele tartelor cele 2 linguri de unt rece, razuit (in fulgi) si se coc cca. 35 de min.:

Sectione: