



Quiche Lorraine cu somon și ardei roșu

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

200 g	somon crud	200 g	aluat fraged cu unt (cumpărat sau preparat ca în prima rețetă)
2	ardei kapia	4	ouă
100 ml	smântână lichidă	15	bile mici de mozzarella
1 lingură	de ulei de măsline		

Instructions

Acest quiche cu somon poate sta cu cinste pe o masă de sărbătoare. Este crocant și cremos, în același timp, și poate fi servit la orice masă, inclusiv rece, la micul dejun.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 200°C.

Pasul 2. Taie somonul în cuburi mari, iar ardeii, în cuburi mici.

Pasul 3. Rumenește ardeii într-o tigaie cu ulei și 2-3 linguri de apă, timp de 5 minute.

Pasul 4. Întinde aluatul într-un vas de tartă, înțepă-l cu furculița peste tot, ca să nu se umfle, adaugă ardeii, somonul, apoi ouăle bătute cu smântână și bilele de mozzarella.

Pasul 5. Coace timp de 30 de minute, la 180°C.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

Quiche Lorraine cu somon și ardei roșu

Stand 28.09.2023