

# Quiche s kobasicama

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
6

## Sastojci

### Tijesto:

350 g oštrog brašna  
250 g maslaca  
1 jaje  
1 žumanjak  
1 prstohvat soli

### Nadjev:

300 g jabuka  
200 g ljubičastog luka  
300 g kobasica (3 kom debrecinki)  
3 jaja  
200 g kiselog vrhnja  
200 g slatkog vrhnja  
100 g skute  
40 g ribanog parmezana  
20 g rikole  
sol, papar



Od brašna, maslaca, jaja i soli zamijesite tijesto. Razvaljajte ga između dva komada prozirne folije na debljinu 5 mm, 5 cm veće od kalupa. Pomoću folije prebacite tijesto u namazan kalup, obložite ga, odstranite višak tijesta, izbodite tijesto vilicom, pokrijte aluminijskom folijom. Na njega stavite suhi grah i pecite 15 minuta na 180 °C.

Očistite jabuke i luk i narežite na ploške. Za nadjev pomiješajte jaja i oba vrhnja pa dodajte skutu, ribani parmezan i sitno sjeckanu rikolu. Blago posolite i po želji začinite paprom. Maknite grah i aluminijsku foliju pa dodajte nadjev, rasporedite u krug ploške jabuke i luka, vratite u pećnicu i pecite 10 minuta.

Kobasice prepolovite i složite kao zvijezdu na nadjev i pecite još 15 - 20 minuta.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

