

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/quiche-z-kurczakiem-warzywami-i-serem-feta>

Quiche z kurczakiem, warzywami I serem feta

WYRÓŻNIENIE



Składniki:

- 270g mąki pszennej,

- 100g oliwy z oliwek,
- 60g wody,
- 10 liści bazylii,
- 1 łyżka skórki otartej z cytryny,
- 0,5 łyżeczki soli,

Nadzienie:

- 60g sera feta,
- 150g cebuli,
- 30g pomidorów suszonych,
- 30g oliwy z oliwek,
- 300g filetów z kurczaka,
- 0,5 łyżeczki soli,
- 1 szczypta pieprzu czarnego,
- 200g pomidorków koktajlowych,
- 2 jajka,
- 200g śmietany min.30%,
- szczypta gałki muszkatołowej,
- świeża bazylia.

Sposób wykonania:

Rozgrzać piekarnik do 200st. Formę do tarty natłuścić masłem. Do naczynia miksującego TM wsypać mąkę, dodać oliwę z oliwek, wodę, bazylię, skórkę z cytryny i sól. Wymieszać 15sek./obr.5. Na oprószonym mąką blacie rozwałkować ciasto i wyłożyć nim dno i boki formy. Ponakłuwać widelcem. Położyć papier do pieczenia i wysypać suchą fasolę (w celu obciążenia, by ciasto nie wyrosło). Piec 10min. Po tym czasie ściągnąć papier z fasolą i piec kolejne 10min. Po tym czasie wyciągnąć z piekarnika i obniżyć temperaturę do 180st.

Nadzienie:

W miseczce odważyć 30g sera feta i odstawić. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć pokrojoną w ćwiartki cebulę i suszone pomidory, dodać oliwę z oliwek i rozdrobnić 5sek./obr.5. Składniki zgarnąć na dno naczynia i dusić 5min./120st./obr.1. Dodać mięso z kurczaka pokrojone w 2cm kostkę, dodać również sól i pieprz. Gotować 10min./100st./obr.wsteczne 1. Następnie wymieszać 4sek./obr. wsteczne 4. Przełożyć na podpieczony spód i rozłożyć równomiernie. Do naczynia miksującego wbić 2 jajka, dodać śmietanę, pozostałe 30g fety i gałkę muszkatołową. Wymieszać 10sek./obr.4. Wylać na ciasto. Na wierzchu ułożyć pomidorki koktajlowe przekrojone na pół (częścią przekrojoną do góry). Posypać odważonym wcześniej serem fetą. Piec w 180st. ok 45min.