

## Quiche z serem camembert i konfiturą gruszkową



### Przepis



Zimne masło posiekaj z mąką i solą, dodaj żółtko i szybko zagnieć kulę ciasta. Rozwałkuj, wyłóż natłuszczoną formę do tarty i gęsto nakłuj widelcem. Piecz spód przez 10 min w 200 stopniach. W międzyczasie wymieszaj jajka ze śmietanką. Wylej na podpieczony spód, na górę wyłóż plasterki sera camembert i zapiecz przez 30 min w 180 stopniach. Na gorący quiche nałóż konfiturę z gruszek.

Dodatkowe informacje o przepisie:

 100 min

 4

#### Składniki

- 175 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 1 żółtko
- pół łyżeczki soli
- 1 opakowanie sera Camembert Président
- 3 jajka
- 200 ml śmietanki 30% tłuszczu
- 3 łyżki konfitury gruszkowej