

# Quiche lorraine ze szpinakiem i łososiem

**Czas wykonania:** 1 h 30 min **Ilość porcji:** 6-8

## Składniki:

### Ciasto:

- 250 g mąki (1 ½ szklanki)
- 150 g masła (zimnego)
- 1 jajko
- 1 łyżka mleka
- 1 łyżeczka soli

### Masa:

- 200 g śmietanki 30%
- 100 g serka mascarpone
- 50 ml mleka (1/5 szkl.)
- 1 jajko
- 2 żółtka

### Dodatki:

- 100 g szpinaku mrożonego (ok. 70 g świeżego)
- 100 g łososia wędzonego lub świeżego
- 1 łyżkę oliwy
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- 300 g serów różnego rodzaju (np. 100 g gouda, 100 g pleśniowy, 100 g mozzarella)



## Przygotowanie:

### Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać łyżeczkę soli, masło – wszystkie składniki posiekać. Wbić jedno jajko, wlać łyżkę mleka i zagnieść ciasto.

Następnie rozwałkować ciasto i przełożyć na blachę (forma o średnicy 27 cm), nakłuć widelcem. Tak przygotowane ciasto odstawić do lodówki na minimum 20 min.

Dodatki:

Na patelni rozgrzać oliwę i wrzucić szpinak oraz łososia pokrojonego na kawałki (szpinak można wcześniej rozmrozić lub wrzucić zamrożony na patelnię i odczekać aż odmarznie). Składniki chwilę podgrzać, przyprawić odrobiną soli, pieprzu i gałki muszkatołowej.

Masa serowa:

Wymieszać wszystkie składniki na jednolitą masę, doprawić pieprzem i solą.

Wyciągnąć ciasto z lodówki. Na spód zetrzeć połowę sera żółtego. Następnie rozłożyć równomierne szpinak i kawałki łososia i dodać pokruszone kawałki sera (u mnie był to ser pleśniowy i ser mozzarella w kulce).

Wylać masę śmietanową i posypać wierzch resztą startego sera.

Piec przez 45 min w temperaturze 180 stopni.

Smacznego:)