

## Quiche lorraine

### Hozzávalók:

- 25 dkg (fagyasztott) leveles tészta
- 1 db póréhagyma
- 1 evőkanál olaj
- 3 tojás
- 1,5 dl főzőtejszín
- 5 dkg sonka, vagy bacon
- 3 dkg kemény sajt
- bazsalikom, rozmaring
- só, bors
- margarin

### Elkészítés:

A leveles tésztát kivesszük a mélyhűtőből, hagyjuk, hogy felengedjen. A tésztát kinyújtjuk kb. 3 mm vastagságúra, és egy kisebb hőálló tálba terítjük le úgy, hogy a peremére is kerüljön tészta. Súly alatt elősütjük, majd a súlyt levesszük, megkenjük egy felvert tojással és további 4 percre sütjük.

A póréhagymát és az újhagymákat vágjuk vékony karikákra, megsózzuk, és az olajon párolni kezdjük, hozzáadjuk a kockákra vágott sonkát vagy bacont. Ha kész, félretesszük, és hűlni hagyjuk. A tojásokat és a maradék tojást és a tejszínt habosra verjük, belereszeljük a sajtot, és ízlés szerint fűszerezzük bazsalikommal vagy rozmaringgal, illetve sóval és borssal. Az elősütött tésztára terítjük a megpárolt keveréket, majd rá a tojásos masszát, és előmelegített sütőben 180 fokon sütjük kb. 30 percre.

**Jó étvágyat!**

