

# Quiche Lorraine

## Quiche Lorraine

### Ingrediente :

300 g aluat foi (congelat sau proaspat), 150 g sunca afumata, 2 cepe, 250 g cascaval, 200 ml smintina, 4 oua, 1 lingura pesmet, 1 lingura ulei, 3 linguri patrunjel tocat

### Preparare :

Se intinde aluatul de foi (decongelat in prealabil). Se tapeteaza cu el o forma de tort rotunda si se ridica o margine de 3 cm, se presara pesmet. Se incinge uleiul si se frige sunculita la foc potrivit. Se adauga ceapa. Se repartizeaza pe blat cascavalul ras pe razatoarea mare. Se adauga ceapa si sunculita. Se bate smintina cu ouale. Se condimenteaza si se presara patrunjelul. Se repartizeaza uniform pe tarta. Se coace la 200 grade Celsius 40 de minute, pe raftul de jos, pina cind se rumeneste.