

# Quiche de legume

## Quiche de legume

### Ingrediente :

250 g faina, 155 g unt, 4 oua, 75 ml lapte, 75 ml smintina, 50 g cascaval ras, 200 g ciuperci, 1 ceapa, 1 conserva mazare de 370 ml (sau, dupa preferinta, una cu mazare si morcovi), suc de lamiie, 2-3 linguri patrunjel tocat, nucsoara

### Preparare :

Se framinta un aluat din faina, 125 g unt, 3 linguri apa, 1 ou si un praf de sare. Se da la rece, infasurat in folie de plastic, cel putin jumătate de ora. Se unge o forma de tort si se imbraca in aluat. Se ridica o margine. Se coace 15 minute la 200 grade Celsius. Se scoate si se reduce temperatura la 150 de grade Celsius. Se taie ciupercile si se calesc, impreuna cu ceapa tocata marunt, la foc potrivit, in 30 g unt. Se stropeste cu suc de lamiie. Se amesteca impreuna cu legumele din conserva (scurse in prealabil). Se condimenteaza si se dispun pe aluat. Se amesteca laptele cu smintina, 3 oua, patrunjel, cascaval ras, sare si nucsoara. Se rastoarna uniform pe tarta si se mai coace 40-45 minute.