

## A kisz!

Dziś mój mąż ma imieniny.

- Lalka, zrobisz coś pysznego? – zapytał wczoraj. – Wiesz, takiego jak zawsze, żeby wszystkim kapcie spadły...

- Zrobię – mruknęłam, ale bez entuzjazmu. I co z tego, że lubię gotować? Lubię, kiedy mam natchnienie, no i gości sama zapraszałam. Ale imienin mojego ślubnego nie znoszę. To zawsze istna mordęga: koleżanki z pracy bardzo go lubią i rok w rok stawiają się w pełnym komplecie. Patrzą na mnie krzywo i z zazdrością i

zrobiłam po drodze zakupy i zaraz po powrocie do domu wzięłam się do pichcenia. Mężulek prosto z firmy przyprowadzi gości, więc jedzenie będzie akurat na czas. I było! Całe mieszkanie wypełniały tak pyszne zapachy, że ślinka sama ciekła do ust. Quiche, świeżutki, miękki i rumiany, pokrojony na poręczne kawałki, czekał na naszych gości. Naszych? Panie ponakładały sobie porcje quiche'u i otoczyły wianuszkami mojego męża. On rzucił dowcipami jak z rękawa, one wybuchały perlistym śmiechem... Na mnie właściwie nikt nie zwracał uwagi. Ale

uchwyciłam fragment rozmowy, w której padło słowo „jedzenie” i „pyszne”. Zastrzygłam uszami, bo liczyłam, że ktoś doceni moje wysiłki.

- Pyszna ta tarta – mówiła jedna z koleżanek męża do drugiej. – Naprawdę pierwsza klasa. Dawno nie jadłam tak smacznego jedzenia. Myślisz, że to jego żona taka zdolna?

- A skąd! – zachnęła się druga. – Ty wiesz, jakie to trudne, taki quiche ugotować? I jakie czasochłonne? Jestem

pewna, że zamówiła go po prostu z dobrej restauracji...

### **Przepyszny quiche z łososem i brokułami**

Aby przygotować 4 porcje, będziesz potrzebować 150 g łososia (może być gotowany, może być wędzony), ok 150 g zblanszowanych brokułów, podzielonych na małe koszyczki; 75 g utartej mozzarelli, 2 jajka, 150 g mleka, jedną posiekaną cebulę, jeden drobnutki osiekany ząbek czosnku, 3 łyżki majonezu (najlepiej niskotłuszczowego, bo sama rozumiesz),



bezcelnie wdzięczą się do mojego męża! Jedyna satysfakcja, że jedzenie znika błyskawicznie, bo wszyscy je pałaszują.

Tylko co zrobić w tym roku? Coś tak pysznego, że może mnie w końcu te babki polubią?

Myślałam, myślałam - i wymyśliłam: zrobię jakiegoś quiche'a. Jest z tym trochę roboty, ale efekty są zawsze znakomite, wychodzą mi tak wspaniale, jak z najlepszej restauracji. Teraz moda jest na łososia, więc będzie z łososem. Dziś wyszłam więc wcześniej z pracy, by zdążyć ze wszystkim,

trochę soli i pieprzu do smaku (choć przy wędzonym łosiosiu soli trzeba znacznie mniej, bo są z reguły dość słone). A do tego gotowy spód do tarty. Jeśli chcesz zrobić go sama, dodatkowo potrzebujesz 50 g pszennej mąki, jednego jajka, 150 g zimnego masła i szczypty soli.

Ciasto na quiche zagnieć starannie – najpierw mąkę z masłem, potem dodaj jajko. Zbij w kulkę i włóż do lodówki na przynajmniej pół godziny. Po wyjęciu rozwałkuj, powinno osiągnąć grubość 3 – 5 mm. Formę do tarty posmaruj tłuszczem i włóż w nią ciasto, formując burtki po bokach. Formę z ciastem znowu wstaw

do lodówki (tym razem kwadrans wystarczy), jednocześnie nagrzej piekarnik do 190 stopni (bez termoobiegu). Przykryj formę folią aluminiową i wstaw do piekarnika na kwadrans, potem zdejmij folię i piecz jeszcze ok 10 minut (żeby ciasto złapało kolorek).



Kiedy ciasto się piecze, podgrzej na patelni majonez, podsmaż na nim lekko cebulę i czosnek, dodaj do nich brokuły i mieszaj przez ok. 5 minut. Po wyjęciu ciasta z piekarnika, wyłóż tę masę w jego środek, rozprowadź, poukładaj tu i tam kawałki

łososia. Z wierzchu posyp serem. Wymieszaj dokładnie jajka z mlekiem, dodaj pieprz i zalej warzywny środek quicha. Wstaw całość do piekarnika i piecz 20 – 30 minut – aż się całość lekko i apetycznie zarumieni. Podawaj zawsze z zieloną z sałatką, najlepiej pasuje taka z roszponki i rukoli.

*Tekst został opublikowany w miesięczniku ofertowym Polskiej Grupy Farmaceutycznej*