

# Klasyczna zapiekanka Quiche Lorraine – Placek lotaryński

## Quiche Lorraine – Francuski Klasyk na Twoim Stole

Quiche Lorraine to prawdziwa perełka francuskiej kuchni, która podbiła serca smakoszy na całym świecie. Ten wyjątkowy placek lotaryński łączy w sobie kruchość ciasta z kremową konsystencją nadzienia, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

### Dla kogo?

Quiche Lorraine to doskonała propozycja zarówno dla miłośników klasycznej kuchni francuskiej, jak i dla osób poszukujących eleganckiego dania, które zachwyci domowników i gości. Jest to również świetna opcja dla zapracowanych, ponieważ można ją przygotować wcześniej i podać na zimno.

### Na jaką okazję?

Ta francuska zapiekanka sprawdzi się idealnie jako wykwintna przystawka na przyjęciu, element brunchu czy lekka kolacja w gronie przyjaciół. Quiche Lorraine doskonale komponuje się z lampką białego wina i świeżą sałatką, tworząc kompletny posiłek na specjalne okazje lub zwykły dzień.

### Czy wiesz, że...?

Quiche Lorraine pochodzi z północno-wschodniej Francji – regionów Lotaryngii i Alzacji. Nazwa wywodzi się od niemieckiego słowa „kuchen” (placek) oraz regionu Lotaryngia. W średniowieczu była ulubionym przysmakiem księcia Karola II Wielkiego i podawano ją na żeliwnych patelniach z ciastem chlebowym zamiast kruchego.

## **Dla urozmaicenia**

Klasyczną wersję z boczkiem i serem gruyère możesz wzbogacić o dodatki według własnych upodobań. Świetnie sprawdzą się pieczarki, szpinak, pomidory suszone czy różne rodzaje serów. Możesz też eksperymentować z ziołami – tymianek, rozmaryn czy bazylia nadadzą potrawie nowy, aromatyczny wymiar.