

Zeleninové mini quiche

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto: Z mouky a studeného másla nakrájeného na kousky připravíme za použití elektrického mixéru těsto. Jakmile se suroviny spojí v hrudkovitou směs, osolíme a přidáme zakysanou smetanu. Mícháme, dokud nezískáme hladké těsto. Pokud je to nutné, zpracujeme těsto rukama. Hotové těsto si položíme na vál vysypaný moukou a vyválíme na tenký plát. Vykrojíme 24 koleček o průměru cca 9 cm. Kolečka vložíme do formy na muffiny a jemně vmáčkneme dovnitř. **Náplň:** Jarní cibulku nakrájíme na tenké proužky a smícháme s tuňákem a strouhaným ementálem. Takto připravenou směs vložíme do připravených košíčků z těsta. Smícháme vejce, smetanu a Podravka přísadu Středomořskou. Směs klademe jako poslední vrstvu na náplň. Nakonec posypeme strouhaným parmezánem. Plech vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a pečeme cca 25 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2.5 g
- **Cibulka jarní** - 80 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 20 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 270 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 5 g
- **Ementál** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

