



Mini quiche s uzeným masem a chřestem

Ingredience:

270 g hladké mouky
170 g másla
1 ČL soli
4 PL smetany ke šlehání
150 ml smetany ke šlehání
4 vajíčka
200 g Uzené kostky Schneider
100 g feta sýru
4 x zelený chřest
sůl

Postup:

Na přípravu těsta si smícháme hladkou mouku, sůl. Přidáme nakrájené máslo a smetanu ke šlehání a vypracujeme hladké těsto. Těsto natlačíme rovnoměrně do formiček a vložíme na hodinu do chladu.

Po hodině si na vrch těsta uložíme papír na pečení, zatížíme luštěninou a pečeme v troubě vyhřáté na 200 stupňů cca 15 minut.

Smetanu ke šlehání smícháme s vajíčkem. Osolíme. Přidáme sýr, uzené kostky. Směs nalejeme do upečených korpusů a na závěr přidáme chřest.

Pečeme při teplotě 180 stupňů cca 20 - 30 minut.

