

Slaninovo-cibuľový quiche

Potrebuje

- - 1 balenie lístkového cesta (300 g)
- - 180 g Karička Čerstvý syr Cesnak a bylinky
- - 100 ml smotany na varenie
- - 3 vajcia
- - 2 cibule (150 g)
- - 20 g masla
- - 150 g slaniny
- - korenie štyroch farieb
- - olej na potretie zapekacej misky a múku na posypanie

Postup

1. Zapekaciu misku (s priemerom 25 cm) potrieme olejom a posypeme múkou.
2. Lístkové cesto vložíme do zapekacej misky, okraje odrežeme a cesto popicháme vidličkou.
3. Na panvici zohrejeme maslo, pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, ktorú restujeme 2 minúty, pridáme pokrájanú slaninu, čierne korenie a restujeme ďalších 8 minút.
4. V miske zmiešame Karička Čerstvý syr Cesnak a bylinky, smotanu a vajcia, pridáme orestovanú zmes slaniny a cibule.
5. Plnku vyklopíme na cesto.
6. Pečieme v rozohriatej rúre na 180 °C približne 40 minút.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: