

Quiche

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Šunka 200 g
- Máslo 1 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Strouhaný sýr 200 g
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Plech vyložíme pečícím papírem, na něj položíme rozválené listové těsto. Slaninu nakrájíme na nudličky a nasucho opečeme na pánvi. Po 3 minutách přidáme šunku, lžící másla a chvíli opékáme. Nakonec vmícháme cibulku a 3 minuty prohazjeme.

Směs dáme na listové těsto, posypeme nastrohaným sýrem a zalijeme smetanou, kterou prošleháme s vejci. Troubu předehřejeme na 200 stupňů a pečeme zhruba 15-20 minut.