

Fazolkový quiche

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- fazolky zelené 250 g
- sůl 1 špetka
- MOZZARELLA 1 ks
- šunka 150 g
- rajčátka cherry 1 balení
- těsto listové 1 ks
- vejce 2 ks
- smetana 150 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z fazolek odřízneme konce a pokrájíme je na menší kousky. Vložíme je do hrnce s osolenou vodou a povaříme asi 8 minut. Fazolky slijeme a necháme vychladnout.

Mozzarellu a šunku nakrájíme na malé kousky, cherry rajčátka překrojíme na půlky.

Listové těsto vyválíme na placku o velikosti plechu. Přeneseme ji na plech a vytáhneme po stranách, abychom vytvořili vyvýšené okraje.

Na těsto rovnoměrně rozložíme fazolky, mozzarellu, šunku a půlky rajčátek.

Vejce rozšleháme se smetanou, ochutíme solí a pepřem. Touto směsí koláč zalijeme a pečeme ho v

předehřáté troubě při teplotě 180 °C přibližně 20–30 minut.

Poznámka:

Při pečení kontroluj, zda se na listovém těstě netvoří bubliny. Pokud ano, propíchni je špejlí.