

Tortillové mini quiche

🕒 25 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- Lipánek Zlatáček
- 2 tortilly
- 6 vajec
- 2 lžíce Jihočeské smetany
- špetka soli
- 100 g slaniny
- kousek póru (asi 10 cm)



Návod na přípravu:

Formu na muffiny důkladně vymažeme máslem nebo olejem, aby se mini quiche nepřichytily. Tortilly smotáme do ruličky, nůžkami je nastříháme na proužky široké 5–7 cm a postavíme je na stojato do vymazaných důlků.

Vejce můžeme použít dvěma způsoby – buď do každého košíčku vyklepneme celé vejce, nebo je rozmícháme se smetanou a špetkou soli a touto směsí tortillové košíčky zalijeme.

Na vejce pak rozdělíme kousky slaniny, nasekaný pórek a vše zasypeme nastrouhaným sýrem Lipánek Zlatáček.

Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 15–20 minut do zlatova.