Mini quiche s tříměsíční goudou

cca 1 hodinu

náročnost ●●●○

Roztomile malý a přitom vydatný pokrm. Takový je mini quiche s tříměsíční goudou.

Ingredience těsto

- 125 g Jihočeského másla
- 250 g hladké mouky
- 50 ml studené vody
- špetka soli

Ingredience náplň

- 250 ml Jihočeské smetany ke šlehání
- 2 menší cibule
- 20 g Jihočeského másla
- sůl, pepř, koření dle chuti
- 200 g goudy
- jarní cibulka
- Jihočeské Lipno šunkové 2 čtverečky
- čerstvé bylinky – rozmarýn, bazalka, …

Návod na přípravu:

Začněte přípravou těsta. Do prosáté mouky se solí udělejte důlek, do kterého nakrájejte na menší kostky studené máslo. Promačkejte mouku s máslem a postupně přidávejte vodu, dokud nevznikne hladké těsto. Následně těsto zabalte do potravinářské folie a nechte odpočinout cca půl hodiny v lednici.

Nyní se pusťte do přípravy náplně. Na másle osmahněte jemně pokrájené cibule, jakmile zezlátne, přidejte smetanu a opepřete a osolte. Chvíli povařte a přidejte 2 kostky šunkového Lipna.

Dále přidejte nakrájenou jednu jarní cibulku, oblíbené byliny a 100g goudy nakrájené na kostičky.

Nechte chvíli probublat a odstavte.

Vychladlé těsto rozdělte na vámi zvolený počet dílů (např. 4) a částečně vyválejte a namačkejte do zvolených vymazaných forem.

Na těsto v každé formičce dejte smetanovosýrovou směs, zasypte nakrájenou jarní cibulkou, a nakonec přidejte vždy goudu a případně ještě bylinky.

Quiche pečte zhruba při 160 stupních asi 40 minut. Aby byly pěkně zlatavé, překryjte je na první 25 minut alobalem. A ke konci pečení je odkryjte. Pěkně se propečou a nepřepálí se.

Z formiček vyndávejte až po úplném zchladnutí.