

# Mini quiche

## Potrebuje

- - polovica lístkového cesta
- - 2 vajcia
- - 100 ml smotana
- - 6 trojuholníkov syr Kariška
- - 6 PL mrazená zelenina
- - 6 plátko šunky
- - soľ
- - mleté čierne korenie

## Postup

Cesto vyvaľkáme a narežeme na 6 častí. Každú časť vložíme do silikónovej formy, aby bolo cesto po krajoch až po vrch. Vložíme lyžicu zeleniny, šunku nakrájanú na menšie štvorčeky, zmes smotany s vajíkom, soľou a korením. Nakoniec dáme nakrájaný trojuholník syra. Pečieme vo vyhriatej rúre pri 200 st. C 25 minút.

---

Tento recept nám posielala:	Dominika z Červeníka
nároenosť:	vysoká
čas:	55 min.
porcie:	6