



Ölz masleni toast - mini kiš pita s slanino in gobami

Okusen recept za praznično sezono za 12 porcij



Sestavine

12 rezin Ölz masleni toasta

75 g kock slanine

75 g sira čedar

½ rdeče čebule

100 ml mleka

2 jajca

2-3 gobe

sveži peteršilj

olivno olje

Čas priprave

30 min

1. Pečico segrejte na 180 stopinj.
2. Razporedite dvanajst rezin Ölz masleni toasta. Z vrčem ali kozarcem izrežite okrogle oblike. (en krog na rezino toasta).
3. Izrezane kroge tanko razvaljajte z valjarjem.
4. Pekač za mafine namažite z oljem.
5. Kroge toasta previdno potisnite v modelčke, nato pa jih za približno 5 minut postavite v pečico, da se toast rahlo posuši in postane hrustljiv. (S tem preprečite, da bi se kruh zaradi tekoče zmesi prehitro zmeščal).
6. Za nadev: Polovico rdeče čebule narežite na majhne kocke in jo skupaj s slanino, narezano na kocke, prepražite v ponvi.
7. Čedar narežite na majhne koščke.
8. Gobe narežite na rezine.
9. V skledi zmešajte mleko, jajca, malo peteršilja (sesekljanega), sol in poper.
10. Nato napolnite modelčke za toast. Najprej dodajte slanino, čedar in gobe. Nato jih napolnite z mešanico mleka in jajc. Pri tem delajte čim hitreje in mini kiš hitro postavite v pečico, da se toast ne razmoči.
11. Pecite 10-15 minut.
12. Vzemite mini kiš pite iz pečice in uživajte.