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 toast. 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 hrustljav. (S tem preprečite, da bi se kruh zaradi tekoče zmesi prehitro zmehčal).
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.