



Ölz masleni toast mini quiches s slanino in gobami

Okusen recept za praznično sezono za 12 obrokov



Sestavine

12 diski Ölz masleni toast
75 g kocke slanino
75 g sir čedar
½ rdeča čebula
100 ml mleko
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 vrčcem ali kozarcem izrežite okrogle oblike. (en krog na rezino toasta).
3. Izrezane kroge tanko razvaljamo 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 zmečal).
6. Za nadev: Polovico rdeče čebule narežemo na majhne kocke in jo skupaj s slanino, narezano na kocke, prepražimo v ponvi.
7. Čedar narežemo na majhne koščke.
8. Gobe narežemo na rezine.
9. V skledi zmešamo mleko, jajca, malo peteršilja (sesekljanega), sol in poper.
10. zdaj 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 quiche hitro postavite v pečico, da se toast ne razmoči.
11. Pecite 10-15 minut.
12. Vzemite mini kvašene kruhke iz pečice in uživajte.