



Miniquiche s hříbky



Druh jídla:



Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:



Párty

Sezóna:



Podzim

Způsob vaření:



Pečení

Těsto

120 g másla
1 žloutek
1 lžička soli
200 g hladké mouky

Houbová náplň

1 lžičky Kmín mletý Avokádo
2 lžičky Petrželová nať Avokádo
2 lžičky Houbové koření Avokádo
4 lžic oleje
2 vejce
250 g zakysané smetany
250 g lesních hřibů
80 g tvrdého sýru

Způsob přípravy

Mouku vymícháme se solí, máslem a žloutkem na hladké těsto. Těsto zabalíme do fólie a necháme odležet v lednici.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Formičky vymažeme máslem.

Houby očistíme a nakrájíme na půlcentimetrové plátky a okořeníme Houbovým kořením a kmínem a osmažíme na oleji.

Zakysanou smetanu rozšleháme s vejcem, vmícháme sýr, petržel a osolíme. Těsto rozdělíme na 4 díly, rozválíme na placky a vtlačíme do připravených formiček, propícháme vidličkou a pečeme na spodní mřížce 10-15 minut. Houby rozložíme na předpečené těsto, pár si necháme na ozdobu.

Na ně rozetřeme smetanovou směs a poklademe zbylými houbami. Pečeme na spodní mřížce asi 15-20 minut, necháme chvíli vychladnout, posypeme zbylou pažitkou a teplé podáváme.