



## 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.