# Quiche s tromi syrmi a slaninou

**Počet porcií:** 8
**Čas prípravy:** 40 minut
**Bez lepku**

## Postup prípravy

V kuchynskom procesore rozdrvte sušienky (6 ks crackers). Potom ich presypte do misy a premiešajte s maslom a smotanou (2 PL), až kým nebude cesto konzistentné a pevné. Vložte ho do okrúhleho pekáča s odnímateľným dnom (s priemerom približne 21 cm) a pečeme v predhriatej rúre (180 ° C) asi 15 minút. Vybereme z rúry a dajte na bok. V miske zmiešajte všetky prísady dohromady. Plnka: 3 vajce, 1 šálka mlieko, 200 g smotany, 100 g opečenej slaniny, šálka Mozzarelly, šálka syra Violife, šálka Džiugas, soľ a korenie. Plnku rozotrite na cesto a vložte do predhriatej rúry (180 ° C) približne na 15 minút. Vyberte a podávajte.

## Ingrediencie

- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 225 g
- **Mozzarella** - 100 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 3 g
- **Rama maslová slaná 400 g** - 36 g
- **VIOLIFE Blok s údenou príchuťou 200 g** - 100 g
- **RACIO BIO viaczrnné chlebíčky 140 g** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE