

# Quiche s parmskou šunkou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Elena Nováková



## Suroviny

**Porce:** 8

- kreky TUC 200 g
- máslo 100 g
- vejce 3 ks
- smetana ke šlehání 250 ml
- parmazán 3 lžíce
- pórek 0.5 ks
- parmská šunka 100 g
- sušená rajčata 1 hrst
- sůl a pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Základem je těsto ze sušenek TUC. Sušenky rozmixujte v mixéru a přidejte máslo a jedno vajíčko. Takto připravené těsto natlačte do formy a dejte péct na 10 minut. Mezitím si připravte náplň ze 250 ml smetany ke šlehání, 2 vajec, čerstvě mletého pepře a 3 lžic parmazánu.

Do korpusu naskládejte pórek, parmskou šunkou a sušená rajčata, zalijte směsí s vajíčky a pečte asi 20 minut při 190 °C, dokud směs nezezlátne. Povrch můžete ozdobit několika křupavými TUC mini.