

Recept: Slaný dort z krabice "Croque cake"

Pokyny Ne. 1436

Stupeň obtížnosti: Začátečník 🍴🍴🍴🍴

Pracovní doba: 40 Minuty

Kdo má rád quiche lorraine, zamiluje si i tento originální francouzský recept. "**Croque-cake**" se připravuje z toastů a šunky. Vegetariáni mohou místo šunky použít například pyré z lilku.



Ingredience pro 6 osob:

- Potřebujete: 8 plátků toastu

Je to rychlé a snadné:

Nejprve předehřejte troubu na 180 °C.

- 4 plátky vařené šunky
- 300 ml smetany ke šlehání
- 200 g strouhané mozzarely
- 100 g strouhaného sýra gouda
- sůl a pepř

V míse smíchejte sýr se šlehačkou a směs osolte a opepřete. Vymažte formu na bochník máslem a dno formy vyložte dvěma plátky toastu.

Uvařenou šunku nakrájejte na malé kousky a rozložte na toasty.

Na toasty a šunku rozetřete asi čtvrtinu směsi smetany a sýra.

Formu na bochník pokryjte dalšími vrstvami toastů, šunky a sýrové směsi, dokud nebude forma naplněna do výšky přibližně 1 cm.

Pečte v troubě přibližně 30 minut při 180 °C.

Takto chutná nejlépe:

Podávejte koláč co nejteplejší. Podávejte se zeleným salátem.

Tento recept můžete obměňovat podle vlastních představ: slaný bochník chutná stejně dobře se zeleninou, jako je provensálská tapenáda (pasta z černých oliv) nebo lilkový kaviár.

... a jako dezert

Domácí **čokoládovo-hruškový dort** se sušenkami **speculoos** je také skvěle jednoduchý na pečení a velmi chutný. Chutná dobře i o Velikonocích. Vynikající recept najdete pod číslem **1437**.



Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
---------------	--------------	----------
