



## Ingrediencie

- 130 g Listové cesto
- 20 g vajce
- 100 g Slaninové kúsky
- 75 g Syr, edam
- 60 g Kyslá smotana, ľahká
- 60 g smetana
- 1 štipka muškátový oriešok
- 10 g petržlen, čerstvý
- 1 g čierne korenie

## Postup

1. Pripravené lístkové cesto rozbaľte, prípadne vyvaľkajte a preneste do koláčovej formy. Jemne ho pritlačte ku dnu a po stranách, aby dobre kopírovalo tvar formy. Dno niekoľkokrát prepichajte vidličkou – zabránite tým prílišnému nafúknutiu pri pečení.
2. Vložte do rúry predhriatej na 180 °C a predpečte približne 20 minút, kým cesto nie je prepečené, ale ešte nezhnadlo.
3. Nakrájajte cibuľu nadrobno, slaninu na kocky a jemne nasekajte čerstvú petržlenovú vňať.
4. Na panvici opečte slaninu, kým nezačne zlátnuť. Pridajte cibuľu a smažte, kým nezmäkne a zosklovatí. Zmes nechajte vychladnúť.
5. V mise prešľahajte vajcia s oboma druhmi smotany, pridajte petržlenovú vňať a polovicu nastrúhaného syra. Vmiešajte vychladnutú zmes slaniny a cibule, osolte a okoreňte podľa chuti.
6. Zmes nalejte na predpečený korpus a uhladte. Posypte zvyškom syra a vložte do rúry vyhriatej na 180 °C. Pečte približne 30–40 minút, kým náplň nestuhne a povrch ľahko nezružovie.

🕒 68

⊕ 3

sacharidy	32.7 g
energie	554.84 kcal
tuky	37.26 g
proteín	22.44 g