

Ciasto wytrawne z cukinii i sera



SMAK I UCZUCIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cebula	1 szt
żółty ser	1 szklanka
olej	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukinia	1 szt
sól i pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię wraz ze skórą, ser oraz cebulę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Jajka zmiksować, dodać mąkę, olej, proszek do pieczenia, startą cukinię i cebulę, ser, przyprawy i zmiksować do połączenia się składników. Formę keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto i piec w 180 stopniach C około 1 godzinę.