

Wytrawny keks z warzywami (cukinia, papryka, oliwki i suszone pomidory)



ZJEMCIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	250 gramów
mleko 3,2%	140 mililitrów
jajko	3 sztuki
oliwa	0.5 szklanki
pomidory w zalewie pomidorowej	100 gramów
oliwki zielone	1 słoik
czarne oliwki	1 słoik
papryka żółta	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
cukinia	200 gramów
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
pieprz	1 szczypta
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa posiekaj w kostkę, a jajka zmiksuj z oliwą. Następnie powoli partiami dodawaj wszystkie sypkie składniki oraz przyprawy – całość wymieszaj różgą. Dolej mleko i starannie wymieszaj. Do masy dorzuć warzywa i wszystko połącz drewnianą łyżką. Masę przelóż do keksówki (ok. 35 cm długości) wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 50 minut w 180° C. Gdy ciasto się upiecze wyłącz piekarnik i uchył jego drzwiczki – pozostaw w nim keks jeszcze przez 10 minut. Ostudzone ciasto możesz pokroić i serwować.