

## Zawijaski z cukinią



### SKOTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka pszenna	300 gram
ziemniaki ugotowane	50 gram
jogurt naturalny	300 gram
żółtko jajek	1 sztuka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
olej rzepakowy	3 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka płaska

#### Sos

kwaśna śmietana	1/2 szklanki
ząbek czosnku	
koper świeży	
sól	

#### Pieprz czarny mielony Prymat

#### Nadzienie

ser żółty	100 gram
cukinia	1 sztuka
wędlina	200 gram

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wlać jogurt, dodać żółtko, cukier, sól, proszek do pieczenia i wymieszać. Dodać przeciśnięte przez praskę ziemniaki, olej i mąkę. Wyrobić ciasto i wstawić na 15 minut do lodówki.
- KROK 2 Do śmietany dodać przeciśnięty czosnek, koper, sól i pieprz.
- KROK 3 Ciasto rozwałkować na prostokąt o wymiarach 45/30 cm. Posmarować śmietanowym sosem.
- KROK 4 Posypać startym na średnich oczkach serem.
- KROK 5 Cukinię pokroić w cienkie plastry ( najlepiej obieraczką do warzyw) i rozłożyć na serze.
- KROK 6 Wędlinę ( u mnie salami) pokroić w cienkie plasterki i położyć na cukinii.
- KROK 7 Zaznaczyć sobie środek ciasta i zrolować do tego punktu.
- KROK 8 Z drugiej strony również zrolować do środka.
- KROK 9 Pokroić na 15 kawałków, każdy po trzy centymetry szerokości.
- KROK 10 Ułożyć na blaszce z papierem do pieczenia. Piec na złoty kolor 25 - 30 minut w temp. 180 stopni.