

Cukinia w pesto na cieście francuskim



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinie	2
ząbki czosnku	2
parmezan	100 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Przygotowujemy pesto, w moździerzu ucieramy liście natki, ząbki czosnku z orzechami pekan oraz oliwą i parmezanem na gęstą, grudkową masę
- Cukinię umytą i osuszoną kroimy na cienkie plasterki. Podsmażamy kilka minut na oliwie z oliwek, doprawiamy. Przekładamy gorącą do miski i mieszamy z pesto.
- Z ciasta francuskiego wykrawamy kółka przy pomocy większej szklanki czy pucharka. Na każdym układamy plasterki cukinii.
- Jajko roztrzepane mieszamy z parmezanem. Smarujemy każde kółko. Układamy na blasze wyłożonej pergaminem. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 220 stopni przez 25 minut. Najsmaczniejsze są gdy lekko ostygną lub na zimno.