

## Tarta z cukinią



**ANNA202**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>cukinie</b>             | 2            |
| <b>cebula</b>              | 1            |
| <b>ząbki czosnku</b>       | 2-3          |
| <b>jajko</b>               | 3            |
| <b>feta</b>                | 125 g        |
| <b>parmezan</b>            | 50 g         |
| <b>kminek</b>              |              |
| <b>kilka listków mięty</b> |              |
| <b>ciasto francuskie</b>   | 1 opakowanie |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wykładamy ciastem formę, nakłuwamy widelcem i wstawiamy do piekarnika na ok. 10 minut (temp. wg przepisu na opakowaniu ciasta).
2. Cukinie ścieramy na tarce, posypujemy solą. Potem odcedzamy sok.
3. Cebulę i czosnek dusimy, dodajemy cukinię i dusimy ok. 10 minut. Dodajemy pozostałe składniki.
4. Na podpieczone ciasto wykładamy farsz i pieczemy ok. 10 minut. Dekorujemy miętą.