

Puchate pierożki z cukinią



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie

cukinie 3

jajko

ser mozzarella 150 g

ząbek czosnku

olej

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozmrozić lub przygotować. Cukinię umyć, osuszyć. Pokroić w cienkie paseczki. Smażyć przez 5-10 minut z dwiema łyżkami oleju, ząbkiem czosnku i szczyptą soli, Czosnek wyjąć. Cukinię przełożyć do miski i dodać jajko, pokrojoną w kostkę mozzarellę. dobrze wymieszać. przyprawić do smaku solą lub pieprzem. Z ciasta wyciąć prostokąty o wielkości ok. 12x6 cm. Na każdym kawałku ciasta kłaść łyżeczkę farszu z cukini. skleić brzegi i ułożyć na blaszce, wstawić do rozgrzanego piekarnika. Pic 15 minut w temperaturze 200 C, aż do zarumienienia się