

Doradca Smaku IV: Zapiekanka z cukinii z serem kozim, odc. 23



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

cukinia	2
masło	10 g
ser kozi	w osłonce pleśniowej 250 g
pomidory suszone Smak	kilka
oliwki czarne	kilka
orzechy włoskie	100 g
olej rzepakowy	
Rozmaryn suszony Prymat	do smaku
oregano	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku

Ciasto biszkoptowe

jajko	4
mleko	150 ml
mąka pszenna	160 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinię kroimy w grube plastry, wydrążamy środek łyżeczką do wykrawania kulek. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju i wsypujemy rozmaryn. Gdy rozmaryn zacznie intensywnie pachnieć, wrzucamy do niego wydrążone plastry cukinii. Smażymy z obu stron na złoty kolor. W trakcie smażenia przyprawiamy do smaku oregano.
- KROK 2 Podsmażoną cukinię przekładamy do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego. Ser kozi kroimy w cienkie plastry zaraz po wyjęciu z lodówki. Układamy plastry sera na cukinii. Całość solimy i posypujemy kolorowym pieprzem.
- KROK 3 Ciasto biszkoptowe: 4 białka ubijamy na sztywną pianę z dodatkiem odrobiny soli. W trakcie ubijania białek dodajemy pojedynczo 4 żółtka. Następnie mieszając ubite jajka za pomocą różgi, powoli wlewamy mleko, odrobinę oleju i przesianą mąkę.
- KROK 4 Na cukinię i ser kładziemy plasterki masła i całość zalewamy ciastem. Wierzch posypujemy kilkoma pokrojonymi suszonymi pomidorami, kilkoma czarnymi oliwkami oraz posiekanymi orzechami włoskimi. Całość wstawiamy na ok. 40 min do piekarnika nagrzanego do 180°C.
- KROK 5 Podajemy bezpośrednio w naczyniu żaroodpornym.