

Doradca Smaku VI: Zapiekanka z cukinią i pieczarkami, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

bagietka	1 długa
śmietana 30%	250 ml
jajko	5 szt.
pieczarki	300 g
cebula	1 szt.
cukinia	400 g
żółty ser starty	100 g
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
pomidor	1 szt.
kapary	
olej do smażenia	

Do smaku

bazylia	
oregano	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bagietkę kroimy na kromki o grubości ok. 1 cm (ok. 40 kromek). Do miski dodajemy śmietanę, jajka, doprawiamy solą i pieprzem. Mieszanymy do uzyskania jednolitej masy. Następnie moczymy w niej pojedynczo kromki i wykładamy nimi dno i brzegi tortownicy. Spód z pieczywa podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do 190°C przez około 15 minut.
- KROK 2 Pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojone na ćwiartki pieczarki podsmażamy na rozgrzanym oleju. Doprawiamy oregano i smażymy do momentu, aż pieczarki odparują wodę. Następnie dodajemy startą na tarce cukinię, mieszamy i zdejmujemy z ognia, żeby całość za bardzo się nie przysmażyła.
- KROK 3 Na podpieczony spód z pieczywa przekładamy warzywa z patelni. Do pozostałej masy jajecznej, w której maczaliśmy kromki, dodajemy musztardę sarepską, ser tarty i bułkę tartą. Doprawiamy bazylią i mieszamy. Masą zalewamy warzywa w formie. Na wierzch kładziemy plastry pomidora i skrapiamy delikatnie olejem.
- KROK 4 Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 190°C przez ok. 40 minut. Po wyjęciu dekorujemy kaparami.