

CUKINIOWY PASZTET



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Bułka tarta klasyczna Prymat	1,5 szklaki
cebula	1
żółty ser	20 dag
marchewki	2
jajko	4
olej	1/2 szklanki
masło	1 łyżka
cukinia	3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie potartą odsączmy z soku. Cebulę i marchewki trzemy na tarce. Dodajemy do cukini. Kolejno dodajemy bułkę tartą, olej, żółtka i przyprawy.
Ser ścieramy na tarce i dodajemy do reszty. Mieshamy. Dodajemy ubite białka.
Ciasto wlewamy do wysmarowanej formy masłem i pieczemy 70 min w temp. 200 st.