

Cukiniowa tarta



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	4 sztuki
cebula	2 sztuki
czosnek	5-6 ząbków
jajko	5 sztuk
ser feta	125 g
parmezan	50 g
mięta liście	do smaku
ciasto francuskie	1 opakowanie
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykładamy ciastem formę nakłuwamy ją widelcem w kilku miejscach i pieczemy w piekarniku ok 10 min. Cukinie ścieramy na tarce i doprawiamy solą a następnie odcedzamy sok. Cebulę oraz czosnek dusimy ok 10 min następnie dodajemy cukinię i dusimy ponownie 10 min. Dodajemy pozostałe składniki. Na cisto nakładamy farsz i pieczemy jeszcze 10 min . Dekorujemy listkami mięty. Smacznego !!