

www.SztukaKulinarna.pl

ciasto francuskie z cukinią i serem

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	opakowanie	ciasto francuskie	
3	szt	cukinia	3 średnie cukinie
15	dkg	oscypek	lub inny ser - mozzarella, feta , ser żółty
1	szt	jajko	
1	szt	czosnek	ząbek czosnku
		oliwa (olej)	
		sól	
		pieprz	

Przepis Ciasto jeżeli mrożone - rozmrozić.

Cukinię umyć i osuszyć i pokroić w cienkie plasterki.

(Młodych cukinii nie trzeba obierać, starsze należy obrać ze skórki i usunąć nasiona.)

Doprawić do smaku (jeśli używamy słonego sera, nie trzeba do cukinii dodawać soli).

Czosnek zmiążdżyć lub przecisnąć przez praskę.

Ser pokroić w kostkę lub zetrzeć, wymieszać z czosnkiem, jajkiem i cukinią.

Zależy jak chcemy możemy ciasteczka zawinąć lub składniki pozostawić na górze jak w pizzy.

Jeżeli ciasto zawijamy - ciasto pokroić na prostokąty o wymiarach ok. 12 x 6 cm. Cukinię zeszklić na 2-3 łyżkach tłuszczu na patelni, nałożyć masę z jaka i sera na ciasto na to plasterki cukinii następnie dokładnie sklejać brzegi - powinny powstać kwadratowe „poduszcзки”.

jeżeli robimy jak pizze - ciasto kroimy na kwadraty np. po 5 cm. Plasterki cukinii smarujemy oliwą (pędzelkiem) smarujemy masą i układamy na cieście.

Przygotowane paszteciki ułożyć na natłuszczonej blasze i wstawić do gorącego piekarnika (200°C) na około 15 minut -paszteciki powinny nabrać złotego koloru.

Do nadzienia można dodać także drobno pokrojoną wędlinę.

Składniki