

Ekspresowe ciasto warzywne



Autor: **KORAL**
Przepisów: **747** Ocena: **14495**

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 jajka
- śmietana 18 % 150 g
- mąka pszenna 120g
- przyprawa garam masala 1 łyżeczka
- sól (ok. 1/3 łyżeczki) pieprz, świeży tymianek
- pokrojona cukinia 300 g
- pokrojona papryka 300 g

Sposób przygotowania:

- 1 Tortownica 20 cm, wysmarowana tłuszczem i posypana bułką tartą. Cukinię pokrojoną w drobną kostkę posypać odrobiną soli. Papryka też powinna być pokrojona w drobną kostkę. Jajka przyprawić, dodać śmietanę i roztrzepać widelcem lub trzepaczką. Potem dodać mąkę i wymieszać na gładką masę. Do ciasta dodać cukinię i paprykę, lekko wymieszać i przełożyć do blaszki. Piec w 180 C około 40 minut, pod koniec można zwiększyć temperaturę do 190 C, dla lepszego przyrumienienia.



Twoje notatki do przepisu: