



Placek z cukinii i marchwi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Proste ciasto, którego głównymi składnikami są warzywa. Gotowy wypiek możesz przyozdobić szczypiorkiem.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cukinie i marchew ucieramy na tarce. Dodajemy wszystkie trzy rodzaje sera, doprawiamy składniki solą i pieprzem. Mieszamy.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni C. Pokrojoną w kostkę cebulę podsmażamy na oliwie z oliwek. W trakcie dodajemy czosnek. Dodajemy do masy z cukinii.

Krok 3

Jajka rozbijamy i łączymy z przesianą przez sitko mąką. Następnie dodajemy je do masy z cukinii. Ponownie mieszamy.

Krok 4

Masę przekładamy do np. keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Wygładzamy wierzch ciasta i pieczemy przez 30 min, aż do zarumienienia.

Składniki:

- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 cukinie
- 2 marchwie
- 200 g sera feta
- 200 g półtłustego twarogi
- 2 łyżki parmezanu
- 150 g mąki
- 6 jajek
- sól i pieprz