

LETNÍ CUKETOVÝ KOLÁČ S BAZALKOU

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



© Cucinare con amore pro Gran Moravia

Báječné letní chutě cukety a bazalky jsou v tomto koláči doplněny výborným sýrem a lehoučkou ricottou. Koláč je vynikající teplý i studený.

Příprava:

Nejprve si rozpálíme troubu na 200°C. Cukety nakrájíme na tenčí kolečka, která opečeme z obou stran dozlatova na pánvi s olivovým olejem. Rozválené těsto dáme na plech vyložený pečícím papírem a potřeme ho směsí z ricotty. Tu si připravíme smícháním ricotty, žloutku, vajíčka, strouhaného sýra, česneku a trochu na jemno nasekané bazalky – vše dochutíme solí a pepřem. Na sýrovou směs poklademe hustě vedle sebe kolečka cukety. Posypeme trochou sýra, jemně opepříme a osolíme. Dáme do trouby a do zezlátnutí pečeme cca 20 minut, po vydání ihned ozdobíme pár lístky bazalky a můžeme servírovat.

Suroviny

1 ks listového těsta
1-2 cukety podle velikosti, ideální jsou dvě malinké

olivový olej

pepř

sůl

velká hrst strouhaného sýra Gran Moravia plus na posypání koláče

čerstvá bazalka podle chuti (plus pár lístků na ozdobu)

cca 200 g ricotty

1 celé vejce

1 žloutek

1 stroužek česneku



OSTATNÍ



ZELENINA



20' PŘÍPRAVA



30' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST