

PIECZEŃ Z JAJEK I CUKINII



Składniki

9 szt. - jajka na twardo
1 szt. - jajko surowe
150 g - cukinia
1 łyżeczka - olej
rzepakowy
20 g - bułka tarta
natka pietruszki
90 g - mozzarella light
sól

Opis wykonania

Lekkie i nietuzinkowe danie z jajek, a takie dania to ja bardzo chętnie przygotowuję i jem, zapraszam:)

Z cukinii obieraczką wykroić 3 długie paski. Resztę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na paleniu rozgrzać olej i wrzucić cukinię. Zeszklić ją, doprawić do smaku solą i po minucie zdjąć z ognia i ostudzić. 6 jajek pokroić w drobną kostkę. Przełożyć do miski. Dodać cukinię. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać do miski. Natkę drobno posiekać i przełożyć do reszty składników. Wbić surowe jajko i wymieszać. Dodać bułkę tartą, doprawić do smaku i po raz ostatni wymieszać. Keksówkę wysmarować masłem i wysypać bułką lub użyć aluminiowej foremki, której nie trzeba smarować. Wyłożyć 1/3 masy. Każde z pozostałych jajek owinąć w plaster cukinii i ułożyć w formie. Wyłożyć resztę masy jajecznej i lekko uderzyć formą o blat, aby masa dobrze się rozłożyła. Piekarnik rozgrzać do 200 st. Formę przykryć folią aluminiową i wstawić do piekarnika, piec 40 minut. Po tym czasie zdjąć folię i dopiec jeszcze 20 minut. Wyjąć, ostudzić i wstawić do lodówki na 3-4 godziny. Smacznego!