



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 csomag	Kész pizzatészta
3	Cukkini
150 g	Tejföl
80 g	Koktélparadicsom
40 g	Magozott fekete olajbogyó
1 ek.	♦ Lestyán, morzsolt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

Cukkinilepény koktélparadicsommal és olajbogyóval

🕒 20–30 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A hámozatlan cukkinit vágjuk fel hosszában körülbelül 3 mm-es szeletekre. Szórjuk meg tengeri sóval, és tegyük félre.
- 2 Tegyük a kész pizzatésztát sütőpapírral bélelt tepsire.
- 3 Egy tálban keverjük össze a tejfölt és a lestyánt. Ízlés szerint ízesítsük tengeri sóval és őrölt borssal, és öntsük a tésztára.
- 4 Melegítsük elő a sütőt 220 °C-ra.
- 5 Egy konyharuhával itassuk le a cukkiniről a nedvességet, és rendezzük el a tésztán a szeleteket. Szeleteljük fel a koktélparadicsomot. Oszlassuk el a paradicsomot és az olajbogyót a lepény tetején.
- 6 Süssük a lepényt a 220 °C-ra előmelegített sütő légkeveréses fokozatán 10–15 percig, amíg aranybarna nem lesz. Melegen tálaljuk.

