



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1 plic	Aluat de pizza gata preparat
3	Dovlecei zucchini
150 g	Smântână
80 g	Roșii cherry
40 g	Măsline negre, fără sămburi
1 lingură	♦ Leuștean mărunțit
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe

Tarte flambée cu dovlecei zucchini cu roșii și mășline de cocktail

🕒 20–30 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

- 1 Lasă coaja pe dovlecei și taie-i pe lungime în felii de aproximativ 3 mm grosime. Asezonează cu sare de mare și lasă deoparte.
- 2 Pune aluatul de pizza gata preparat într-o tavă căptușită cu hârtie de copt.
- 3 Amestecă smântâna cu leușteanul într-un bol. Asezonează după gust cu sare de mare și piper măcinat și presară pe aluat.
- 4 Preîncălzește cuptorul la 220 °C (356°F).
- 5 Usucă feliile de dovlecei zucchini cu un prosop de bucătărie și aranjează-le pe tarte flambée. Taie roșiile cherry în felii. Aranjează roșiile și mășlinele pe tarte flambée.
- 6 Lasă la copt 10-15 minute la 220 °C (428 °F), folosind setarea de ventilare, până se formează o crustă aurie. Se servește caldă.

