

Tarta flambée z cukinią, pomidorami koktajlowymi i oliwkami

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 op.	Gotowe ciasto na pizzę
3 szt.	Cukinia
150 g	Kwaśna śmietana
80 g	Pomidorki koktajlowe
40 g	Czarne oliwki, drylowane
1 łyżka	Lubczyk ogrodowy otarty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Cukinię ze skórką pokrój wzdłuż na paski o grubości około 3 mm. Przypraw solą morską i odłóż na bok.
2. Rozłóż gotowe ciasto na pizzę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
3. W miseczce zmieszaj kwaśną śmietanę z lubczykiem. Przypraw do smaku solą morską i mielonym pieprzem, a następnie rozsmaruj na cieście.
4. Rozgrzej piekarnik do temperatury 220°C.
5. Osusz plastry cukinii ręcznikiem kuchennym i rozłóż je na tarcie. Pokrój pomidorki koktajlowe na plasterki. Ułóż pomidory i oliwki na górze tarty flambée.
6. Piecz przez 10–15 minut w temperaturze 220°C z użyciem termoobiegu, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru. Podawaj na ciepło !