



Tarta flambée z cukinią, pomidorami koktajlowymi i oliwkami

🕒 20–30 Min   

Składniki - Ilość osób: 4

🔹 = Kotányi Produkty

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 !

