




Plasterek cukinii

 4 porcje

 1 godzina

Składniki

- 200 g boczku bez skórki
- 1 duża cebula, obrana i pokrojona na ćwiartki
- 60 ml oleju
- 375 g cukinii, grubo posiekanej
- 5 jajek
- 150 g mąki
- 200 g tartego sera cheddar
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka mieszanki suszonych ziół prowansalskich

Przygotowanie

 1

Rozgrzej piekarnik do 200°C.

 2

Wyłóż blachę papierem do pieczenia.

 3

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

 4

Włóż boczek.

 5

Wymieszaj pulsacyjnie.



Przełóż do miski i odstaw.



Umieść cebulę w kielichu do gotowania.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj olej.



Smaż saute.



Dodaj cukinię, jajka i mąkę.



Zmiksuj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj rozdrobniony boczek, ser, sól, pieprz i zioła.



Wymieszaj.



Wlej masę na blachę i piecz przez 25-30 minut, aż nabierze złotego koloru (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).

Gotowe do podania! Smacznego!
