








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

-  Rozgrzej piekarnik do 200°C.
-  Wyłóż blachę papierem do pieczenia.
-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Włóż boczek.
-  Wymieszaj pulsacyjnie.

6

Przełóż do miski i odstaw.

7

Umieść cebulę w kielichu do gotowania.

8

Posiekaj.

9

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj olej.

10

Smaż saute.

11

Dodaj cukinię, jajka i mąkę.

12

Zmiksuj.

13

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

14

Wymieszaj.

15

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

Gotowe do podania! Smacznego!