

Maślany drożdżowiec z cukinią i grzybami



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **116** Ocena: **858**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto drożdżowe:
- Mąka pszenna - 300g
- Drożdże - 10g
- Masło - 80g
- jajko - 1szt
- Mleko - 2 łyżki
- Sól - szczypta
- Cukier - 1 łyżeczka
- Nadzienie:
- Cukinia - 1/2szt (u mnie 700g już obranej)
- Olej - 1 łyżka
- Grzyby leśne - 400g
- Ser żółty - 50g
- Pomidor - 1szt
- Jajko - 2szt
- Mleko - 2 łyżki
- Pieprz ziołowy
- Gałka muszkatołowa
- Pieprz
- Do posypania: (opcjonalnie)
- czarnuszka i babka płesznik

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Mleko podgrzewamy z masłem do rozpuszczenia masła, potem odkładamy do ostygnięcia. Drożdże rozpuszczamy w małej ilości ciepłej wody. Dodajemy mleko z masłem, jajko i cukier. Mieszamy. Dodajemy sól i mąkę. Ciasto zagniatamy, aż przestanie się kleić do rąk. Odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę.

W tym czasie robimy farsz:

Grzyby dusimy na oleju około 30 minut. Doprawiamy mocno pieprzem.

Cukinię obieramy i kroimy na plasterki - im cieńsze będą tym cukinia będzie miększa. Ja wolę bardziej chrupiącą, więc zostawiłam ją w większych kawałkach.

Jajka mieszamy z mlekiem i przyprawami. Dodajemy cukinię i grzyby.



- 2 Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy do natłuszczonej tortownicy. Na ciasto wylewamy nadzienie. na górę wykładamy plastry pomidora, ser żółty i posypujemy czarnuszką i babką



- 3 Pieczemy w 180 stopniach przez 30 minut. Podajemy na ciepło



Twoje notatki do przepisu: