

Cuketové slimáčky s Karičkou

Potrebuje

- - 100 g Karička črievko
- - 100 g Karička Eidam klasik plátky
- - 300g lístkové cesto
- - 1 cuketu (350 g)
- - 2 menšie paradajky (100 g)
- - 1 vajce na potretie
- - 1 PL olivového oleja
- - sezamové semienka
- - soľ
- - žeruchu na ozdobenie

Postup

1. Cuketu očistíme, postrúhame na väčšie kúsky, osolíme a necháme odstáť 15 minút, precedíme cez sitko.
2. Na panvici na troche oleja cca 5 minút restujeme cuketu a paradajky pokrúpané na malé kocky.
3. Na lístkové cesto rozotrieme Karičku črievko, navrstvíme zeleninu a poukladáme Karičku Eidam plátky.
4. Cesto zvinieme do rolády a nakrájame s nitkou na kolieska široké 2 cm.
5. Poukladáme na papier na pečenie, potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme sezamovými semienkami.
6. Pečieme v predhriatej rúre na 200 °C približne 20-25 minút.
7. Po vychladnutí ozdobíme žeruchou.

TIP: Cuketu môžeme ochutiť mletým čiernym alebo bielym korením, prípadne môžeme použiť provensálske bylinky. Slimáčky môžeme naplniť šunkou, kukuricou, cesnakom, prípadne tým, čo nájdete v chladničke.

Tento recept nám posielajú:

náročnosť:

čas:

porcie: