

Sufleu de zucchini/dovlecei

Sufleu de zucchini/dovlecei



Ingrediente :

700 g zucchini sau dovlecei, 400 g rosii bine coapte, 150 g cascaval, un pumn patrunjel si busuioc, 2 linguri de unt, 3 oua, 100 ml frisca nebatuta sau lapte. Pentru varianta vegetariana: 400 g cremvursti de tofu. Pentru varianta cu carne: 400 g cremvursti

Preparare :

Se spala si se taie zucchini/dovleceii felii. Se pune apa cu sare la fiert si se fierb zucchini 1 minut. Se scurg. Se taie cremwurstii in felii oblice. Se cojesc rosiile si se taie felii. Se taie brinza cubulete fine. Se bat ouale cu frisca/laptele. Se taie fin verdeturile. Se unge o forma termorezistenta cu unt si se dispun in straturi alternative zucchini, cremwurstii, rosiile si brinza. Fiecare rind se sareaza si pipereaza dupa gust si se presara cu verdeturi. Se toarna compozitia de oua. Untul se dispune fulgi deasupra. Se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius, 25 minute.