

Cuketovo-mozzarellové koláče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 2 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Listové těsto 500 g
- Bazalkové pesto 1 lžíce
- Cherry rajčata 6 ks
- Mozzarella 200 g
- Bazalkové listy 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketová kolečka 2 - 3 minuty opékejte na rozpáleném oleji. Podle chuti je osolte. Listové těsto rozválejte a vytvořte z něj dva obdélníky, dejte na plech vyložený pečícím papírem a jejich okraje centimetr zarolujte dovnitř. Vnitřek potřete pestem a navrch rozdělte cukety a kolečka rajčat. Pečte při 200°C zhruba 20 minut. Podávejte s kousky natrhané mozzareilly ozdobené pestem a bazalkou.