

Skoropica

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Nastrouhaná cuketa 500 g
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Olej 1 hrnek
- Vejce 3 ks
- Cibule 1 ks
- Salám 200 g
- Strouhaný sýr 100 g
- Česnek 3 stroužek
- Prášek do pečiva 1 ks
- Pepř, majoránka, sůl 1 ks
- Rajčata 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli a salám. Smícháme všechny ingredience /mimo sýra a rajčat/. Vzniklé těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech. Poklademe pokrájenými rajčaty a pečeme na 170°C asi 30 minut. Před koncem pečení posypeme strouhaným sýrem. Podáváme teplé. Zdobíme kečupem.