

## CIASTO WARZYWNE

### Składniki:

- ✓ ½ bakłażana
- ✓ ½ cukinii
- ✓ ½ pomidora
- ✓ ½ cebuli
- ✓ Pieprz
- ✓ Oregano lub tymianek lub zioła prowansalskie
- ✓ Oliwa (2 łyżki)

### Ciasto:

- ✓ 3 jaja
- ✓ 150 g mąki (ok. 7½ łyżki)
- ✓ 1 łyżka proszku do pieczenia
- ✓ ½ szklanki mleka
- ✓ Tarty ser żółty
- ✓ Świeże zioła, może być bazylia lub szałwia lub tymianek lub oregano lub natka pietruszki lub szczypiorek

Warzywa dokładnie umyć. Bakłażan, cukinię i cebulę pokroić w kostkę (z bakłażana wyciąć wcześniej część z pestkami). Pomidor obrać ze skórki i również pokroić w kostkę. Na rozgrzanej oliwie podsmażyć najpierw bakłażan, a jak trochę zmięknie dodać cukinię i po chwili cebulę. Jak wszystkie warzywa zmiękną dodać pomidor i krótko podsmażyć. Doprawić pieprzem i wybranymi ziołami. Pozostawić do wystygnięcia.

Jaja roztrzepać widelcem, dodać do nich mąkę z proszkiem do pieczenia i dokładnie wymieszać. Do powstałej masy dodawać stopniowo mleko i mieszać do uzyskania konsystencji gęstszego ciasta na naleśniki. Na koniec do ciasta dodać starty żółty ser, świeże porwane listki bazylii lub innych ziół, przestudzone, podsmażone warzywa i wszystko delikatnie wymieszać. Całość doprawić solą i pieprzem. Ciasto przelać do foremki keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Aby usunąć z ciasta powietrze foremką z ciastem można delikatnie uderzyć o blat stołu. Ciasto piec w piekarniku nagrzanym do 180°C z termoobiegiem (lub 200°C bez termoobiegu) przez 30-35 minut.

**SMACZNEGO!**