

Cukkinis pogácsa

Hozzávalók:

- 300g Mester kelt tészta liszt
- 150g Waja margarin
- teáskanál só
- mokkás kanál cukor
- 25g élesztő
- 300g reszelt sózott, levétől kicsavart cukkini
- 1 tojássárgája
- őrölt bors
- kenéshez tojás sárga
- tetejére növényi reszelt sajt

Elkészítése:

A cukkinit megtisztítjuk, alma reszelőn lereszeljük, sózzuk, kb. 30 percet állni hagyjuk, levétől kicsavarjuk.

A hozzávalókból elkészítjük a rétestészta keménységű tésztát.

Nyújtó lapot alaposan megszórjuk rizs liszttel, átgyúrjuk a tésztát és másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét bevagdossuk, közepes méretű pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk, tetejét tojással megkenjük, reszelt sajttal megszórjuk.

Tepsin megkelesztjük és 200-220C-on megsütjük.