

Cuketový koláč s mascarpone

Apetit

Ingredience

- Cca 400 g lístkového těsta rozváleného na pečícím papíru
- 3 menší cukety na tenká kolečka
- 2 stroužky česneku na plátky
- olej olivový — 2-3 lžíce
- 4 lžíce mascarpone
- 50 g strouhaného parmazánu
- sůl, pepř

Postup

Troubu zahřejeme na 200 st. C. Těsto i s pečícím papírem vložíme na plech. Vytvarujeme zvýšené okraje. Česnek se solí a pepřem vmícháme do oleje. Plátky cuket v této majdě omočíme. Mascarpone smícháme s polovinou dávky parmazánu a potřeme tímto těsto. Navrch klademe plátky cuket tak, aby se lehce překrývaly. Pečeme 15 minut, pak posypeme zbytkem parmazánu a pečeme ještě 15 až 20 minut.