



Dovlecei arte

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **45 min**

Dimensiunea porției **8 bucăți**

Ingrediente

- Unt pentru ungerea mucegaiului
- 100 g alac
- 150 g Brânză de munte, în bucăți
- 1 Ceapa, înjumătățită
- 2 Usturoi
- 600 g Dovlecei, în bucăți
- 50 g Ulei
- 3 Ouă
- 1 linguriță de sare
- ½ linguriță de piper
- 1 linguriță cimbru, uscate
- 120 g cuburi de șuncă

Pregătire

1. Preincalzeste cuptorul la 180°C. Ungeți staniu tartă (Ø 26 cm).
2. Se adaugă alac în vasul de amestecare, se macină timp de **30 sec./etapa 10** și se decanează.
3. Puneți brânza de munte în vasul de amestecare, tăiați **6 sec./nivel 8** și adăugați la făina de alac.
4. Se adauga ceapa si usturoiul in vasul de amestecare, se toaca timp de **3secunde/viteza 5**.
5. Adăugați dovlecei, tăiați **5 sec./nivel 5**, adăugați la inserția de gătit și stoarceți folosind spatula.
6. Se adaugă ulei, ouă, amestec de brânză spelt, sare, piper, cimbru și dovlecei storși în vasul de amestecare, se amestecă timp de **10 secunde/etapa 4** și se pune în vasul de tartă pregătit.
7. Întindeți cuburile de șuncă deasupra, coaceți timp de 35 de minute (180 ° C), tăiați în bucăți și serviți cald sau rece.

Elemente utile

Cuptor Formă de tartă sau quiche (Ø 26 cm)

Sugestii & Sfaturi

- Pentru vegetarieni, înlocuiți cuburile de șuncă cu cuburi de piper.

Pregătire

- 1** Preincalzeste cuptorul la 180°C. Ungeți staniu tartă (Ø 26 cm).
- 2** Se adaugă alac în vasul de amestecare, se macină timp de **30 sec./etapa 10** și se decanează.
- 3** Puneți brânza de munte în vasul de amestecare, tăiați **6 sec./nivel 8** și adăugați la făina de alac.
- 4** Se adauga ceapa si usturoiul in vasul de amestecare, se toaca **timp de 3 secunde/viteza 5**.
- 5** Adăugați dovlecei, tăiați **5 sec./nivel 5**, adăugați la insertia de gătit și stoarceți folosind spatula.
- 6** Se adaugă ulei, ouă, amestec de brânză spelt, sare, piper, cimbru și dovlecei storși în vasul de amestecare, se amestecă **timp de 10 secunde/🌀/pasul 4** și se pune în vasul de tartă pregătit.
- 7** Întindeți cuburile de șuncă deasupra, coaceți timp de 35 de minute (180 ° C), tăiați în bucăți și serviți cald sau rece.