



przepisy.pl

## Clafoutis z pomidorkami koktajlowymi



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pomidorki koktajlowe - 400 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- szczypiorek - 1 pęczek
- ser gruyer - 100 gramów
- mąka pszenna - 55 gramów
- jajka - 6 sztuk
- śmietana 30% - 300 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- bułka tarta - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Pomidorki koktajlowe umyj i osusz. Zioła posiekaj. Naczynie żaroodporne posmaruj masłem i oprósz bułką tartą. Ser zetrzyj.
2. Do naczynia wyłóż pomidorki i oprósz je ziołami i połową sera.
3. Do przesianej mąki dodaj jajka, ucierając wszystko na gładką masę, a następnie powoli dolewaj śmietanę, ciągle mieszaj, aż powstanie gładkie ciasto. Dopraw pokruszonymi Mini kostkami Czosnek Knorr i pieprzem.
4. Ciastem zalej pomidory, a na wierzch posyp resztę sera. Zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do temperatury 190°C przez 20 minut, aż ciasto zetnie się i urośnie. Podawaj na ciepło.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)