



Królewski tort

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- pomidory - 3 sztuki
- bakłażan - 1 sztuka
- ser mozzarella - 10 dekagramów
- cukinia - 1 sztuka
- starty ser - 3 łyżki
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- majeranek - 1 szczypta
- bułka tarta - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, mleka, jajek, 2 łyżek oleju, szczypty soli i majeranku zrób ciasto naleśnikowe o konsystencji śmietany. Usmaż naleśniki.
2. Cukinię, bakłażan i pomidory umyj, osusz i pokrój na plastry.
3. Tortownicę natłuść i posyp bułką tartą. Układaj w niej naleśniki na przemian z warzywami i mozzarellą. Ostatni naleśnik posyp tartym serem.
4. Zapiekać przez 20 min. w temp. 180 stopni. Krój jak tort. Dla ozdoby możesz posypać tort posiekanym szczypiorkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl