



## Тёплый кекс с цуккини, вялеными томатами и сыром мягким в рассоле



### Ингредиенты

- Цуккини 600 г
- Мука пшеничная 320 г
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 300 г
- Яйцо куриное 200 г
- Масло подсолнечное 200 г
- Томаты вяленые 100 г
- Соус песто 50 г
- Разрыхлитель 14 г
- Соль 5 г
- Микс салата 15 г
- Масло оливковое 2 г

### Приготовление

У цуккини удалить кончики, натереть на крупной тёрке.

Смешать ложкой с яйцами, мукой, разрыхлителем, солью.

Ввести сыр кусочками, вяленые томаты, соус песто. **Перемешать.**

**Выложить в смазанную форму маслом и пергаментом, отпекать при 170 градусах 60-70 минут.**

Подача:

Нарезать на кусочки, украсить миксом салата и сбрызнуть оливковым маслом.

## Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле  
400 г