Placek z kalafiora i sera DŽIUGAS®



Składniki

70 g	kalafiora
1	cebula czerwona
5 łyżek	oliwy z oliwek
1/2 łyżeczka	posiekanego świeżego rozmarynu
8	duże jajka
1 garść	listków świeżej bazylii
1 i 1/2 łyżeczki	mąki
2 i 1/2 łyżeczki	proszku do pieczenia
1/2 łyżeczk	kurkumy
200 g	tartego sera DŽIUGAS
do smaku	sól
do smaku	czarny pieprz
3-4 łyżki	ziarna sezamu

Przyrządzanie

Kalafior połamać na niewielkie różyczki i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i pozwolić ostygnąć. Cebulę obrać, przeciąć na pół i odciąć kilka plasterków, które należy odłożyć na bok. Pozostałą cebulę drobno pokroić. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek, dodać cebulę i smażyć przez kilka minut, aż zacznie mięknąć, wsypać rozmaryn oraz mieszając smażyć przez kolejnych kilka sekund. Ostudzić. Jajka roztrzepać, dodać cebulę i dokładnie ubić. Dodać bazylię. Wsypać mąkę z dodanym tartym serem, proszek do pieczenia, sól, pieprz i dobrze wymieszać. Włożyć kalafior, starać się, żeby wszystkie różyczki pokryły się ciastem. Wyścielić papierem do pieczenia naczynie do pieczenia o średnicy 24 cm ze zdejmowanym brzegiem, wysmarować masłem i boki formy obsypać ziarnem sezamu. Do przygotowanej formy wlać ciasto. Na górze ułożyć krążki cebuli. Piec przez około 45-60 min w piekarniku w temperaturze 180C.