Пирог из цветной капусты и сыра DŽIUGAS®



Ингредиенты

70 г	цветной капусты
1	красная луковица
5 столовых ложек	оливкового масла
1/2 чайной ложки	измельченного свежего розмарина
8	больших яйца
1 грость	свежего базилика листочков
1,5 чайной ложки	муки
2,5 чайной ложки	разрыхлителя
1/2 чайной ложки	тимьяна
200 г	тертого сыра Džiugas
по вкусу	соли
по вкусу	черного перца
3 ~ 4 столовые ложки	кунжута

Приготовление

Кочан цветной капусты разделить на соцветия и сварить в подсоленой воде. Слить воду и дать остыть. Луковицу очистить, разрезать на половины и отрезать несколько ломтиков, которые отложить пока в сторону. Оставшуюся луковицу мелко нарезать. Разогреть в сковороде оливковое масло, выложить лук и обжаривать несколько минут до мягкости, добавить розмарин и помешивая жарить еще несколько секунд. Остудить. Взбить яйца, добавить лук и снова всё взбить. Добавить базилик. Всыпать муку смешанную с тертым сыром, разрыхлителем, солью, перцем и хорошо перемешать. Вмешать цветную капусту так, чтобы все ломтики были покрыты тестом. Покрыть пекарской бумагой форму для запекания диаметром 24 см со снимающимися боками, смазать маслом и обсыпать бока формы кунжутом. Вылить тесто в подготовленную форму. Сверху выложить кольца лука. Запекать в разогретой до 180 С духовке 45 — 60 минут.