Wytrawne babeczki z dipem z pieczonej cukinii

czas przygotowania: **35 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

Wytrawne babeczki:

- Babeczki Wytrawne Gellwe – Włoskie Smaki – 1 opakowanie
- Jajka – 2 sztuki
- Mleko – 150 ml
- Olej – 100 ml
- Salami – 40 g
- Oliwki – 20 g
- Mozzarella – 30 g

Dip z pieczonej cukinii:

- Cukinia – 2 sztuki
- Oliwa – według uznania
- Czosnek – 4 ząbki
- Świeża bazylia – 1 garść
- Świeża mięta – kilka listków
- Tahini – 2 łyżki
- Sok z cytryny lub limonki – 2 łyżki
- Sól – do smaku
- Ser feta – niewielka ilość

Sposób przygotowania

1. Zawartość saszetki Babeczek Wytrawnych Gellwe wsyp do miski. Dodaj jajka, mleko i olej, a następnie wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Salami pokrój na mniejsze kawałki, a oliwki w plasterki. Dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj.
3. Ciasto równomiernie rozdziel pomiędzy foremki, a wierzch posyp mozzarellą. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez około 15–18 minut.
4. Cukinie przekrój wzdłuż i ponacinaj miąższ, aby szybciej się upiekły.
5. Cukinie przełóż do naczynia żaroodpornego razem z ząbkami czosnku. Polej oliwą, oprósz solą i piecz w temperaturze 220°C przez około 20–25 minut.
6. Upieczoną cukinię i czosnek lekko przestudź, a następnie przełóż do blendera razem z oliwą i sokami powstałymi podczas pieczenia. Dodaj bazylię, miętę, tahini oraz sok z cytryny lub limonki i zblenduj na gładką masę.

7 Gotowy dip dopraw solą do smaku i posyp pokruszoną fetą. Podawaj razem z ciepłymi lub wystudzonymi wytrawnymi babeczkami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Wytrawne babeczki z dipem z pieczonej cukinii

Babeczki włoskie smaki

Włoskie inspiracje w formie pysznych, wytrawnych babeczek, które przygotujesz szybko i bez zbędnych komplikacji. Świetnie sprawdzą się jako lunch do szkoły lub pracy, element deski serów, przekąska na piknik lub spotkanie z przyjaciółmi. Produkt sygnowany przez Annę Muchę to prosty sposób na wytrawną przekąskę w prawdziwie włoskim stylu.