Babeczki z ciasta francuskiego z cukinią i suszonymi pomidorami

Czas wykonania: 45 min **Ilość porcji:** 10 – 12 sztuk

Składniki:

- *300 g ciasta francuskiego*
- *200 g cukinii*
- *200 g mix serów (ja użyłam sera mozzarella, feta i gouda)*
- *70 g suszonych pomidorów (po odsączeniu; ½ słoiczka)*
- *30 g słonecznika łuskanego*
- *½ łyżeczki soli (opcjonalnie)*

Przygotowanie:

Cukinię zetrzeć na tarce o grubych oczkach, posolić i odstawić na 15 - 20 minut, aż puści sok. Następnie wycisnąć nadmiar wody.

Do cukinii dodać posiekane suszone pomidory i pokrojone w niewielką kostkę lub starte na tarce sery. Całość dokładnie wymieszać. Można dodatkowo posolić w zależności od rodzaju dodawanych serów. Ja dodałam ser feta, który sam w sobie jest już bardzo słony, więc pominęłam tę czynność.

Z ciasta francuskiego wyciąć kółka o średnicy 9 cm. Krążki przełożyć do specjalnych sylikonowych foremek na muffinki lub bezpośrednio do foremki wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą.

Na ciasto wyłożyć farsz i posypać każdą babeczkę ziarnami słonecznika.

Piec w 220 stopniach około 20 minut.