5 Σεπτεμβρίου 2013



Υλικά

- **1.200 γραμμ.** κολοκυθάκια τρυφερά
- **5** αυγά χτυπημένα
- **300 γραμμ.** φέτα σε τρίμματα
- **300 γραμμ.** φρέσκο ανθότυρο
- **160 γραμμ. (1 φακελάκι)** φρυγανιά
- **2 κ.σ.** άνηθο ψιλοκομμένο
- **2 κ.σ.** δυόσμο ψιλοκομμένο
- **5-6** φρέσκα κρεμμυδάκια με τα φύλλα τους, ψιλοκομμένα
- **1/4 φλ. τσαγιού** ελαιόλαδο
- Αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Λίγο ελαιόλαδο για το ταψί

Εκτέλεση

Λαδώνουμε ελαφρά ένα μικρό ταψί και το πασπαλίζουμε με τη μισή φρυγανιά.

Αφού πλύνουμε ελαφρά τα κολοκυθάκια, αφαιρούμε το κοτσάνι και τα τρίβουμε σε

χοντρό τρίφτη. Τα αφήνουμε στο σουρωτήρι, τα αλατίζουμε λίγο και τα αφήνουμε να υδρώσουν για 15΄. Τα στύβουμε με τα χέρια και τα βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε τα αυγά, τα τυριά, την υπόλοιπη φρυγανιά, τον άνηθο και το δυόσμο, καθώς και τα φρέσκα κρεμμύδια. Τρίβουμε μπόλικο πιπέρι και αλατίζουμε, αφού πρώτα δοκιμάσουμε το μείγμα.

Απλώνουμε το μείγμα στο ταψί. Το ραντίζουμε με το ελαιόλαδο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170oC στις αντιστάσεις για 40΄-45΄, μέχρι να ροδίσει ελαφρά η επιφάνεια.

Πηγή:govastileto.gr