

Zapiekana cukinia z fetą i tymiankiem



Autor: **rosse**
Przepisów: **234** Ocena: **5731**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- cukinia zielona lub żółta (lub kabaczek, dynia), 4 średnie lub 2 duże
- oliwa z oliwek, 1 łyżka
- czosnek świeży lub suszony, 1 łyżka
- tymianek świeży 2 łyżki lub suszony 1 łyżka
- jajka duże, 2 sztuki
- śmietana kwaśna, 1/3 szklanki
- feta rozdrobniona, 1 szklanka
- parmezan tarty, 2 łyżki
- sok z cytryny, 1 łyżka
- sól i świeżo zmielony pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, odciąć łodygi i obrać. Wydrążyć miąższ w dużych cukiniach, żeby usunąć pestki, w małych nie ma konieczności usuwać miąższu. Pokroić w plasterki na szatkownicy.
- 2 Rozgrzać oliwę z oliwek na patelni, wrzucić czosnek i tymianek i smażyć około 45 sekund, uważać aby nie przypalić czosnku.
- 3 Dodać plasterki cukinii i smażyć około 4 minuty, obracając kilka razy. Cukinia nie powinna być rozgotowana tylko zacząć mięknąć.
- 4 Jajka rozbełtać w miseczce, wymieszać z kwaśną śmietaną, fetą, parmezanem i sokiem z cytryny.
- 5 Naczynie wysmarować tłuszczem. Połowę cukinii przełożyć do naczynia, a następnie doprawić solą i pieprzem. Feta jest słona, więc nie trzeba dużo soli.
- 6 Zalać połową mieszanki jajeczno-serowej i równomiernie rozprowadzić gumową łopatką na cukinii. Położyć drugą warstwę cukinii i resztę mieszanki.
- 7 Piec w temperaturze 190 stopni C przez 40-45 minut, aż będą na wierzchu pęcherzyki i lekko zarumienione.

Podawać na gorąco.

Twoje notatki do przepisu: