

Zapiekanka warzywna z sosem serowo-śmietanowym

Autor: **ErJot**Przepisów: **625** Ocena: **5232**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- cukinia 2 szt
- pomidor 2 szt duże
- cebula 1 szt duża
- papryka czerwona 1 szt
- ser żółty 5 dag
- brukselka 30 dag
- tłuszcz do formy
- sos:
- śmietana 18% 1 szklanka
- ser żółty 15 dag
- keczup 2 łyżki kopiaste
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- papryka mielona słodka do smaku
- papryka mielona ostra do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Brukselkę oczyszczamy z wierzchnich liści, gotujemy w osolonej wodzie al dente, odsączamy i odstawiamy. Cukinie obieramy /jeśli są młode i mają delikatne skórki możemy nie obierać/, kroimy w plastry, lekko solimy, odstawiamy na 30 min a następnie osuszamy papierowym ręcznikiem z powstałego soku.
Naczynie żaroodporne natłuszczamy i na jego spodzie układamy 2/3 plastrów cukinii. Cebulę obieramy, kroimy, przelewamy wrzątkiem na sicie i odsączamy. Pomidory przelewamy wrzątkiem obieramy, kroimy w plastry lub kostkę i wraz z połową cebuli układamy na cukinii. Oprószamy solą. Na wierzchu układamy odsączoną brukselkę.
- 2 Na brukselce układamy pokrojoną w kostkę paprykę i resztę cebuli.
- 3 Śmietanę mieszamy z keczupem, drobno startym żółtym serem i doprawiamy do smaku. Sos przekładamy na zapiekankę.
- 4 Na wierzchu układamy pozostałe plastry cukinii i posypujemy startym żółtym serem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190-200 stopni C i zapiekamy ok. 20 min.

Twoje notatki do przepisu: