

Zapiekanka z cukini.



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **146** Ocena: **1928**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- - Cukinia średnia - 1 szt
- - Mięso mielone - 500 g
- - Ziemniaki - 1 kg
- - Czosnek - 4 ząbki
- - Ser żółty - 500 g
- - Masło - 100 g
- - Olej - 2 łyżki
- - pieprz, sól, papryka ostra, bazylia

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię umyć, pokroić w plastry i podsmażyć na maśle.
- 2 Czosnek obrać, drobno pokroić i podsmażyć na oleju. Dodać mięso mielone. Pod koniec smażenia przyprawić.
- 3 Ziemniaki obrać i pokroić w plastry.
- 4 Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem. Układać produkty w kolejności:
 - ziemniaki
 - cukinia
 - mięso
 - ser
 - cukinia
 - ziemniaki
 - serKażdą warstwę przyprawić do smaku wymieszanymi przyprawami (sól, pieprz, papryka, bazylia)
- 5 Zapiekać w nagrzanym piekarniku 180 stopni przez około 1,5 godz. **SMACZNEGO!**

Twoje notatki do przepisu: