

Zapiekanka z cukinii

Autor: **Erjot**Przepisów: **517** Ocena: **3848**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- cukinia 40 dag
- ziemniak 1 duży
- cebula 1 szt
- czosnek 2 ząbki
- papryka czerwona 1 szt
- ser żółty 10 dag
- olej 2 łyżki
- sól 1 łyżeczka płaska
- papryka słodka 1 łyżeczka płaska
- papryka ostra 0,25 łyżeczki
- bułka tarta 2 łyżki
- jajko 1 szt
- bułka tarta do oprószenia naczynia
- olej do natłuszczenia formy

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię obieramy, usuwamy gniazda nasienne i ścieramy na tarce jarzynowej /taka starta cukinia powinna mieć ok. 40 dag/ i odstawiamy na 30 min. Po tym czasie cukinię odciskamy z soków, które puściła.
Ziemniaka obieramy i ścieramy na tarce o tych samych oczkach co cukinię i również odciskamy z soku. Ser żółty także ścieramy na tarce. Paprykę kroimy w małą kostkę. Cebulę i czosnek ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Wszystkie składniki przekładamy do miski, dodajemy przyprawy, jajko, olej i bułkę tartą i dokładnie mieszamy.



- 2 Naczynie żaroodporne natłuszczamy i oprószamy bułką tartą. Masę warzywną przekładamy do naczynia i wierzch również oprószamy bułką tartą. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy godzinę. Następnie temperaturę obniżamy do 180 stopni C i pieczemy jeszcze ok. 20 min.



Twoje notatki do przepisu: