

# Zapiekanka z cukinii i bryndzy.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **835** Ocena: **16267**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- cukinia około 600g
- bryndza owcza 100g
- masło do formy
- 3 ząbki czosnku
- 3 jajka
- bazylia łyżeczka
- pieprz i sól
- smietana 18% 150ml
- Ser żółty wędzony 150g

## Sposób przygotowania:

- 1 Foremkę wysmarować masłem.  
Cukinię pokroić w plastry i dać na spód naczynia.  
Na wierzch ułożyć plasterki bryndzy.
- 2 Na bryndzy ułożyć plasterki cukinii.
- 3 Zrobić sos jajeczny.  
Jajka roztrzepać ,dodać śmietanę,przeciśnięty czosnek,bazylię,sól,pieprz i maggi.  
  
Zalać cukinię i dać do nagrzanego piekarnika do 180st.
- 4 Zapiekać do zrumienienia,wyjąć i posypać startym serem .  
Zapiec do stopienia sera.
- 5 Smacznego życzę!

## Twoje notatki do przepisu: