

# Zapiekanka z cukinii i bryndzy.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **840** Ocena: **16355**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

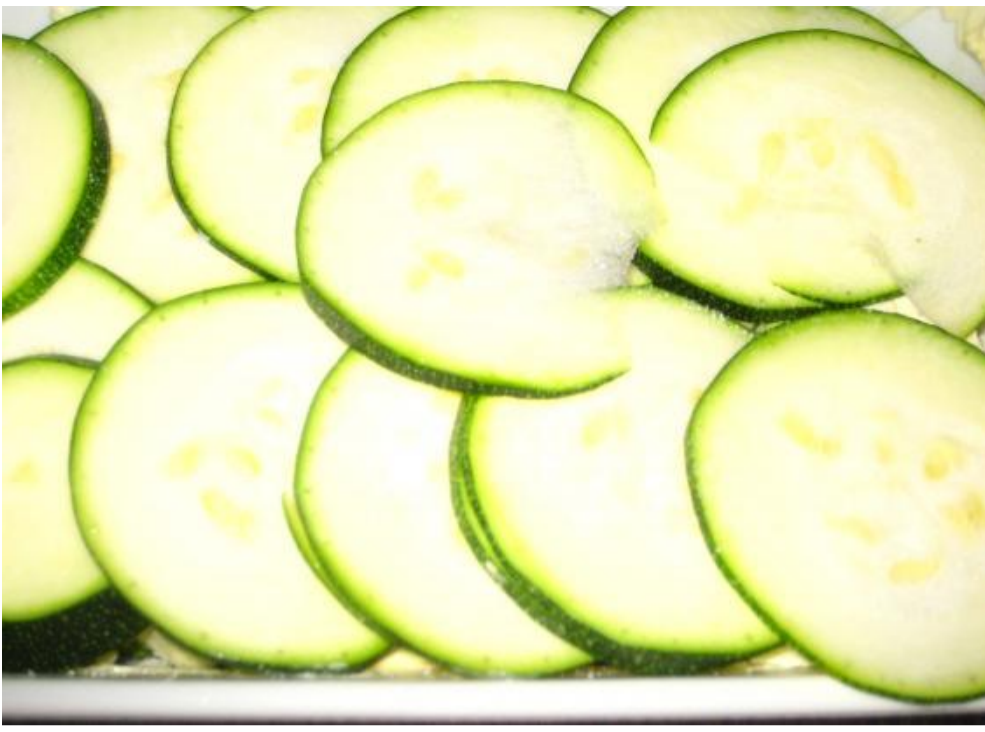
- cukinia około 600g
- bryndza owcza 100g
- masło do formy
- 3 ząbki czosnku
- 3 jajka
- bazylija łyżeczka
- pieprz i sól
- smietana 18% 150ml
- Ser żółty wędzony 15dkg

## Sposób przygotowania:

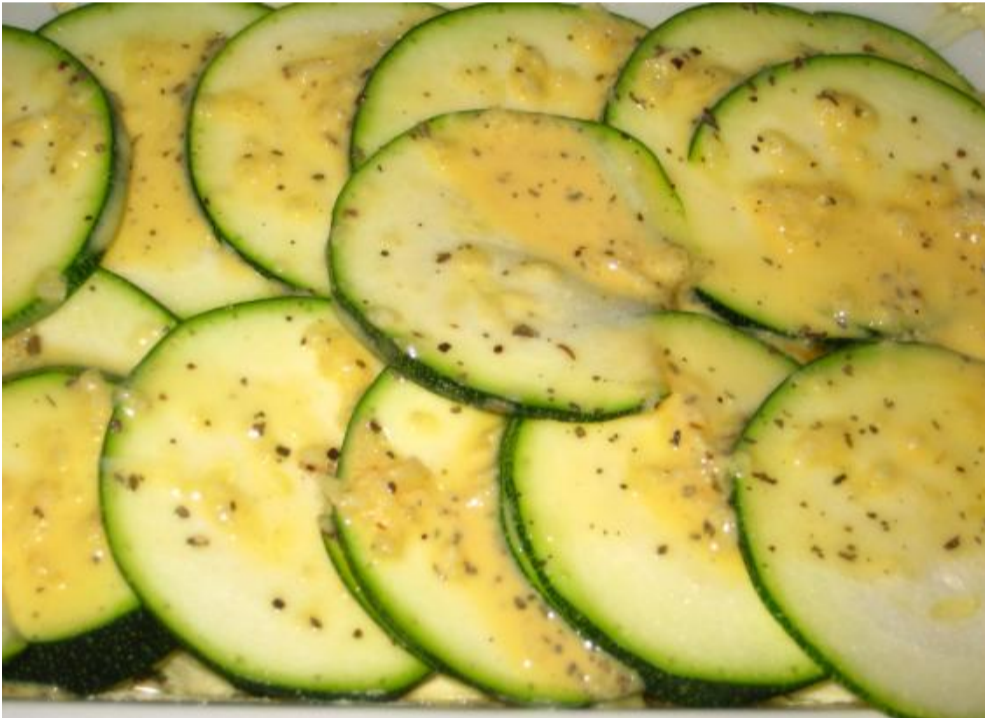
- 1 Foremkę wysmarować masłem.  
Cukinię pokroić w plastry i dać na spód naczynia.  
Na wierzch ułożyć plasterki bryndzy.



- 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: