

Zapiekanka z cukinii i ziemniaków



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2574**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Cukinia - 2 szt. (małe)
- Ziemniaki - 6 szt. (nie dużych)
- Jajka - 3 szt.
- Mleko - 1/2 szkl.
- Śmietana do zup i sosów 18% - 1/2 szkl.
- Ser żółty - 150 g
- Sól, pieprz - do smaku
- Kurkuma - 1/2 łyżeczki
- Oregano - 1 łyżeczka (czubata)
- Oliwa - do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie myjemy i kroimy w plasterki (ze skórką). Ziemniaki obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Naczynie żaroodporne smarujemy oliwą i układamy w nim na przemian plasterki cukinii i ziemniaków. Podana w przepisie ilość jest orientacyjna - wszystko zależy od wielkości warzyw. Ważne, by cukinia była mała.
- 2 Do miski wlewamy mleko, dodajemy śmietanę i jajka. Ubijamy do połączenia składników. Doprawiamy solą, pieprzem, kurkumą i oregano. Na końcu dodajemy żółty ser starty na grubych oczkach. Dokładnie mieszamy i zalewamy ziemniaki z cukinią.

Pieczemy ok. 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: