

# Zapiekanka ze szpinakiem cukinią i białym serem



Autor: **albert\_heijn**  
Przepisów: 18 Ocena: 1324



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg świeżego szpinaku ( ew. mrożony )
- 250 g chudego twarogu
- 2 średnie cukinie
- 3 jajka
- 1 duża cebula
- 5 ząbków czosnku
- pół pęczka kopru
- pieprz (ew. sól )

## Sposób przygotowania:

- 1 Płuczemy i kroimy szpinak na duże kawałki. Przesmażamy bez tłuszczu na patelni z dodatkiem 2 łyżek wody. W trakcie smażenia kroimy cebule w kostkę i czosnek w plasterki, w międzyczasie mieszając szpinak.

Kroimy cukinie w bardzo cienkie plasterki i układamy w naczyniu żaroodpornym (wym. 19x27). Przesmażony szpinak przekładamy do miski i łączymy z surową cebulą i czosnkiem. Rozbijamy jajka oddzielając białka od żółtek. Ubijamy pianę z białek na sztywno dodając żółtka. Po otrzymaniu jednolitej masy jajecznej łączymy ją z przygotowanym szpinakiem. Dodajemy drobno posiekany koperek i pieprz. Otrzymaną mieszankę przekładamy na wcześniej przygotowaną, pokrojoną cukinię w naczyniu żaroodpornym. Na wyłożoną masę szpinakową kruszymy drobno biały ser. Można na wierzchu posypać również koperkiem.



- 2 Zapiekanę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 50-60 minut. Podajemy na ciepło razem ze szklanką dobrze schłodzonego kefiru.

Twoje notatki do przepisu: