

Zapiekanka z cukinią i kabaczkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zapiekanka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cukinia - 2 szt.
- mały kabaczek -
- ser żółty - 15 dag
- jajka - 2 szt.
- olej - 3 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Cukinię umyć pokroić w talarki

2.

Kabaczek obrać, wydrążyć, usunąć pestki i miąższ, pokroić. Warzywa obsmażyć na oleju, doprawić solą oraz pieprzem i przełożyć do naczynia żaroodpornego.

3.



Jajka roztrzepać z zalać nimi warzywa

4.



Ser żółty zetrzeć na tarce i posypać nim wierzch warzyw

5.

Zapiekać 15-20 min w temp 180 C

