

Zapiekane warzywa

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

samo zdrowie

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- cukinia - 40 dag
- sos pomidorowy -
- śmietanka - 250 ml
- ser Feta - 10 dag
- posiekana natka - 2 łyżka(i)
- oliwki - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Warzywa pokroić w plastry ,oliwki na połowki.Sos wymieszać ze śmietanką.Warzywa umieścić w naczyniu żaroodpornym,zalać sosem,posypać natką i wymieszać.Przykryć rozkruszonym serem i piec 20 minut w tem.190 stopni.

Jak podawać?

na ciepło

