



Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Zapiekanka z pomidorami i cukinią

Kolorowa zapiekanka z pomidorami i cukinią oraz ziemniakami i cebulą, to przepis na lekki, a zarazem treściwy obiad czy kolację. Bogatą w smaki i arom

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- sól, 0 szczypta
- ziemniak, 4 szt.
- cebula, 1 szt.
- ser żółty, 100 g
- bazylia, 0 szczypta
- oregano, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta
- cukinia, 2 szt.
- pomidor, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Cukinię i pomidory umyj, ziemniaki dokładnie wyszoruj. Wszystkie warzywa pokrój w cienkie plastry o grubości ok. 0,5 cm. Ziemniaki polecam wrzucić na kilka minut do wrzącej osolonej wody, jednak nie gotuj ich do miękkości. Jeśli chcesz dodać cebulę, to obierz ją z łupin i również pokrój w plastry. Ser żółty zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Naczynie żaroodporne (lub kilka mniejszych) posmaruj oliwą z oliwek. Posyp odrobinę ulubioną mieszanką ziół, rozcierając je w palcach. W naczyniu w rzędach układaj na przemian warzywa – ziemniaki ugotowane al dente, pomidora czerwonego, cukinię, pomidora żółtego i ewentualnie cebulę. Zapiekankę posyp świeżo mielonym pieprzem, solą, oraz mieszanką ziół. Warzywa polej oliwą i posyp startym żółtym serem. Zapiekankę wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz przez około 40 minut, aż wszystkie warzywa będą miękkie. Zapiekankę podawaj od razu po przygotowaniu. Można zjeść ją samą, albo z dodatkiem mięsa czy ryby.

