



# Babeczki z cukinii

przepisy.pl



## Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- oliwa z oliwek z ziołami - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Jedną dużą cukinię umyj, a następnie zetrzyj na tarce, wielkość oczek zależy od Ciebie. Następnie ją posól i odstaw na chwilę. Cukinia puści soki, możesz je odlać (odcedzić). Do masy dodaj sól, pieprz do smaku, jajko i ser, i nieco oliwy z oliwek, Ja używam ziołowej, kupionej na allegro, jest to tunezyjska oliwa, mam pewność co do jakości.
2. Jedną dużą cukinię umyj, a następnie zetrzyj na tarce, wielkość oczek zależy od Ciebie. Następnie ją posól i odstaw na chwilę. Cukinia puści soki, możesz je odlać (odcedzić). Do masy dodaj sól, pieprz do smaku, jajko i ser, i nieco oliwy z oliwek, Ja używam ziołowej, kupionej na allegro, jest to tunezyjska oliwa, mam pewność co do jakości.
3. Zapiekać w piekarniku ok 15-20 min w 180 stopniach do zarumienienia

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)