



Cukinia zapiekana z serem

przepisy.pl



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- cukinia - 3 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- estragon - 0.5 pęczków
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- parmezan - 200 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- śmietana - 0.5 szklanek
- jajka - 4 sztuki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- bułka tarta - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 4 łyżki
- masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinie umyj i razem ze skórką pokrój w plasterki. Zioła posiekaj, ser zetrzyj.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż cukinię, oprósź ziołami i pokruszonymi Mini kostkami Czosnek Knorr.
3. Zdejmij z patelni i osącz na papierowym ręczniku. Naczynie żaroodporne posmaruj masłem i oprósź bułką tartą. Przełóż połowę cukinii i posyp połową sera.
4. Następnie nałóż kolejną warstwę cukinii.
5. Roztrzep dokładnie jajka, dodaj mleko, śmietankę, dopraw do smaku gałką muskatołową i pieprzem.
6. Sosem jajecznym zalej cukinię i posyp resztą sera. Zapiekaj przez 25-30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl