



przepisy.pl

## Pieczone talarki z cukinii z sosem jogurtowym



 20 minut  1 osoba  Łatwe

### Składniki:

- cukinia - 6 plastrów
- pomidor - 6 plastrów
- suszona bazylia do smaku - 1 szczypta
- suszony tymianek do smaku - 1 szczypta
- suszone oregano do smaku - 1 szczypta
- kulka sera mozzarella light - 0.25 sztuk
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 0.5 sztuk
- zioła prowansalskie do smaku - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Cukinię umyj, pokrój w plastry. Pomidora oparz i obierz ze skórki, pokrój w cienkie plasterki, mozzarellę pokrój w cienkie plasterki.
2. W naczyniu żaroodpornym połóż plastry cukinii, posyp je ziołami włoskimi. Na każdy plaster cukinii połóż plasterki pomidora, następnie plasterki mozzarelli. Zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez ok 20 minut.
3. Jogurt wymieszaj z ziołami prowansalskimi i czosnkiem przeciśniętym przez praskę.

---

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)