



# Turecka zapiekanka

przepisy.pl

 45 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- pomidor - 5 sztuk
- cebula - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- tarta bułka - 2 łyżki
- olej słonecznikowy do smażenia
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cukier do smaku

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

## Sposób przygotowania:

1. Cukinie pokroić w talarki. Cebulę i czosnek posiekaj, pomidory sparz, obierz ze skórek i pokrój w plastry.
2. Cukinię podsmażyć na patelni na złoty kolor, dopraw Delikatem Knorr.
3. Na tej samej patelni zeszklij cebulę i czosnek.
4. W żaroodporne naczynie włożyć połowę cebuli z czosnkiem i przełożyć cukinią.
5. Na wierzch ułożyć pomidory, posypać bułką tartą. Nagrząć piekarnik do temperatury 180 stopni i zapiekać przez 40 minut.

---

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)