



przepisy.pl

Zapiekanka z cukinii i ziemniaków

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- cukinia - 2 sztuki
- pieprz
- sól
- starty parmezan - 6 łyżek
- jajka - 5 sztuk
- masło - 25 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- bazylią - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule posiekaj, zeszklij na maśle.
2. Cukinię obierz i pokrój w kostkę, dodaj do cebuli smaź kolejne 2 minut.
3. Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę dodaj na patelni i smaź 3 minuty wszystko razem.
4. Następnie jajka roztrzep z parmezanem, bazylią, natką pietruszki oraz przyprawami. Powstałą masę wylej na warzywa i smaź 5 minut.
5. Zapiekankę wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni na 20 minut.

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