



przepisy.pl

Zapiekanka z dyni i cukinii



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 500 gramów
- cukinia - 500 gramów
- patisony - 500 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- kwaśna śmietana - 250 mililitrów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- parmezan - 50 gramów
- świeży tymianek - 0.5 pęczków
- pietruszka - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Pokrój dynię, cukinię oraz patisona w kawałki i przełóż je do żaroodpornego naczynia.
2. Wymieszaj kwaśną śmietanę z posiekanym czosnkiem, świeżo mielonym pieprzem, przyprawą w mini kostkach Knorr, posiekanymi ziołami i zalej warzywa.
3. Posyp danie startym parmezanem i piecz w piekarniku przez 40-45 minut, aż warzywa zmiękną, a sos zgęstnieje.

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