



przepisy.pl

Zapiekanka ze szparagów, pomidorów i cukinii

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pieprz
- pomidory - 500 gramów
- tymianek - 0.5 łyżek
- sól
- cukier
- białe wino - 150 mililitrów
- oregano - 0.5 łyżek
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- szparagi - 300 gramów
- cukinie - 200 gramów
- ser gouda - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Szparagi zalej osoloną i ocukrzoną wodą i zagotuj.
2. Cukinie pokrój w plastry, pomidory w kostkę, cebulę i czosnek posiekaj.
3. szparagi odcedź, pokrój i kładź na przemian z cukinią w formie wysmarowanej oliwą.
4. Wierzch posyp cebulą, czosnkiem i ziołami.
5. do pomidorów, dodaj wino, oliwę i przyprawy. Wymieszaj i polej warzywa.
6. Całość posyp startym serem.
7. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni na 20 minut.

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