

Zapiekanka z cukinią

data aktualizacji: 2020.11.11 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kg cukinii
- 150 g żółtego sera
- 2 cebule
- 4 jajka
- 2-3 łyżki siekanego koperku
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- sól i pieprz
- 2-3 łyżki oleju, oliwy lub masła

Sposób wykonania:

Cebulę pokrój i zeszklij na patelni – odstaw do przestudzenia.

Cukinię i ser zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Dodaj posiekany koperek i cebulę.

W oddzielnym naczyniu wymieszaj jajka, mąkę i proszek do pieczenia. Przelej je do cukinii – całość wymieszaj doprowadzając solą i pieprzem. Masę przełóż do naczynia żaroodpornego wysmarowanego wcześniej olejem. Łyżką wyrównaj powierzchnię. Piecz w rozgrzanym do 200°C piekarniku, przez około 40-50 minut, aż się zarumieni.

Jeśli chcesz, dodaj też... boczek, kielbasę, szynkę, pieczarki, suszone pomidory, zioła włoskie, prowansalskie.