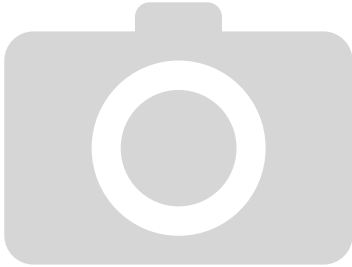


Hiszpańska zapiekanka

GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	40 dag
cebula	1 sztuka
jajka	6 sztuk
kukurydza	½ puszka
mleko	½ szklanka
ser żółty	15 dag
natka pietruszki	1 łyżka
oliwa	3 łyżki
masło	1 łyżka
sól	
pieprz	
cukinia	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzewamy na patelni oliwę, boczek kroimy w kostkę i podsmażamy. Cukinię i cebulę kroimy w plasterki, dodajemy do boczku, łączymy z kukurydzą, posiekaną natką pietruszki. Całość doprawiamy do smaku i dokładnie mieszamy. Okrągłą formę do ciasta wysmaruj masłem i przełóż do niej warzywa wraz z boczkiem. Jajka, ser żółty starty na tarce, mleko ubij, mieszamy i polewamy powstałym sosem warzywa. Pieczemy około 20 minut w temp. 200 stopni.