

Przepis dnia, odc. 4. Zapiekanka warzywna



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 szt. (pokrojona w plasterki)
cebula czerwona	1 szt. (piórka)
papryka czerwona	1 szt. (plastry)
papryka żółta	1 szt. (plastry)
oliwa	2 łyżki
czosnek	2 ząbki (plastry)
pomidory suszone Smak	1 łyżka (paski)
oliwki zielone	1 łyżka (pokrojone)
oliwki czarne	1 łyżka (pokrojone)
oregano	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
jajko	8 szt. (roztrzepane)
ser żółty	200 g
Sól ziołowa jodowana Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny Prymat w młynku	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na oliwie z oliwek podsmażyć warzywa z czosnkiem.
- KROK 2 Do jajek dodać sól, pieprz i tarty ser, całość dokładnie wymieszać.

KROK 3 Warzywa, oliwki, suszone pomidory, oregano i słodką czerwoną paprykę wymieszać w naczyniu żaroodpornym i zalać jajkami z serem. Piec około 45 minut w temperaturze 160°C.

KROK 4 Smacznego!