

## zapiekanka cukiniowa

**MARIOLA13**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>cukini</b>                 | 1 szt     |
| <b>pomidory</b>               | 3 szt     |
| <b>cebula</b>                 | 1 szt     |
| <b>ziemniaki</b>              | 10 szt    |
| <b>kiełbasa</b>               | 3 kawałki |
| <b>sól</b>                    | do smaku  |
| <b>pieprz</b>                 | do smaku  |
| <b>Czosnek suszony Prymat</b> | do smaku  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i cebulę obierz, pokrój w plasterki. Cukinię umyj, pokrój w plasterki. Pomidory umyj, pokrój w kostkę, kiełbasę na plasterki. Wszystkie składniki wymieszaj, przypraw, włóż do żaroodpornego naczynia. Zapiekaj ok. 50 minut w temperaturze 150 stopni.