

Zapiekanka z warzyw i fety



ERYM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bakłażan	1 sztuka
cukinia	1 sztuka
pomidory suszone Smak	5 sztuk
cebula	1 sztuka
feta	1 opakowanie
oliwki	15 sztuk
papryka czerwona	1 sztuka
sól do smaku	
Pieprz biały mielony Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa myjemy, kroimy. Układamy do naczynia zaroodpornego. Dodajemy oliwki i pomidory. Polewamy oliwa z oliwek, przyprawiamy i mocno mieszamy.
- KROK 2 Pieczemy w nagrzanym piekarniku w 200 stopniach przez 1 godzinę, po ok 30 minutach posypujemy feta.
- KROK 3 Podajemy z czerwonym winem, idealna salátka na lekka kolacje.