

Pachnące zapiekane ziemniaczki z cukinią i pomidorami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia żółta	1
pomidory	3
bazylia świeża	2 garści
tymanek świeży	1 łyżeczka
oliwa	4 łyżki
cukier	2 szczypty
czosnek	2 ząbki
ser żółty	10 dkg
ziemniaki młode	
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
suszone pomidory	mielone łyżeczki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka
cebula	6 sztuk
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 (prowansalska)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaczki oskrobałam i ugotowałam, odcedziłam. Cukinie umyłam, pokroiłam w grube plasterki - były młode z soczystymi środkami i nie obierałam ich też ze skórki. Przystudzone ziemniaki i pokrojoną cukinię przełożyłam do miski. Oprószyłam czosnkiem granulowanym, papryką, pomidorami suszonymi, połową pieprzu i większością soli, wymieszałam delikatnie, skropiłam 3 łyżkami oliwy, wymieszałam potrząsając naczyniem, odstawiłam na pół godziny.

Pomidory sparzyłam, obrałam ze skórki, pokroiłam w grubą kostkę. Cebulki pokroiłam w półplasterki. Na patelni rozgrzałam 1 łyżkę oliwy, zeszkliłam cebulę, dodałam pomidory i smażyłam je mieszając 5 minut na silnym ogniu żeby nieco odparowały. Doprawiłam odrobiną cukru, solą i resztą pieprzu. Dodałam przeciśnięty przez praskę czosnek, porwane liście bazylii i tymianek.

W naczyniu do zapiekania ułożyłam plastry cukinii, kolorami naprzemiennie, dookoła a na środek wyłożyłam stertkę ziemniaków. Sosem pomidorowym polałam cukinię, ziemniaków właściwie nie. Wstawiłam naczynie do piekarnika nagrzanego do 190 st. i piekłam ok. 30 min.. Potem posypałam jeszcze ziemniaki startym serem i piekłam 5 min. aż ten się rozpuścił.