

## ZAPIEKANKA WARZYWNO-JAJECZNA



**JADWIGA18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>ziemniaki</b>        | OK 1 KG  |
| <b>jajko</b>            | 5        |
| <b>pomidory</b>         | 2        |
| <b>cukinia</b>          | 1 mała   |
| <b>serek topiony</b>    | 1        |
| <b>śmietana</b>         | 200 ml   |
| <b>żółty ser starty</b> | 2 łyżki  |
| <b>sól, pieprz</b>      | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plasterki, jajka ugotować na twardo i obrać. pomidory kroimy w plasterki usuwając szypułki, jajka kroimy również w plasterki. cukinii odkrawamy końce i kroimy na plastry.

Układamy na przemian do formy wysmarowanej tłuszczem: cukinię, jajka, ziemniaki. Na środku zapiekanki ułożyć okrąg z plasterków pomidorów.

Śmietanę zagotować z serem topionym i doprawić solą i pieprzem. Gotowym sosem połączyć zapiekankę. Posypać z wierzchu startym serem.

Piec w piekarniku około 40 minut w temp. 180 st