

zapiekanka z kabaczką, bakłażanem i pomidorów



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	750 g
kabaczek	750 g
cebula	3 szt
oliwa	1 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	50 g
bakłażan	
ser żółty	150 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kabaczki i bakłażany pokroić w plasterki, wrzucić do wrzątku i gotować 5 minut, wyjąć i osuszyć. Pomidory pokroić w grube plastry, cebulę w cienkie plasterki (przysmażyć ją w 3 łyżkach oliwy, nie rumieniąc i włożyć na dno naczynia do zapiekania). Na to włożyć bakłażany, następnie pomidory i kabaczki. posypać solą, pieprzem i startym serem, skropić oliwą, na górę dać pomidory i posypać bułką tartą. Piec ok 35 min w 180 stopniach.