

Zapiekanka serowa z cukinia



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser biały mielony	250 g
ser feta	150 g
jaja	4 sredniej wielkosci
pomidory	3
cebula	2
czosnek	1-2 zabki
cukier	1 lyzeczka
sól, pieprz, papryka czerwona (niepełna lyzeczka), curry, Przyprawa uniwersalna kucharek., mielona kolendra, czosnek granulow	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Natke pluczemy zimna woda, odcinamy lodyzki, osuszamy i siekamy na drobno, Jaja miksujemy dodajac po trosze serek, doprawiamy papryka, sola i pieprzem - mozna dodac ziola, np oregano lub bazyliie. Warzywa obieramy i myjemy, pomidory sparzamy i obieramy ze skorki. Cukinie i pomidory kroimy w kosteczke, papryke w paseczki, cebule w piorka, czosnek przeciskamy przez praske. Fete kroimy w kosteczke. Na patelni rozgrzewamy oliwe i wrzucamy cebule, smazymy przez ok 2 minuty i wrzucamy papryke, dodajemy szczypte cukru i soli. Gdy cebula sie zeszkli, wrzucamy cukinie, czosnek oraz przyprawy - po szczypcie, do smaku. Smazymy na niewielkim ogniu, ciagle mieszajac, przez ukolo 8-10 min. Nastepnie pozostawiamy warzywa do przestygnięcia, po czym zlewamy nadmiar tluszczu. Mieszamy usmazone i ostudzone warzywa, dodajemy ser feta, pomidory, natke i mase jajeczno-serowa. Naczynie do zapiekania, smarujemy tluszczem i posypujemy tarta bulka. Wstawiamy forme z ciastem do rozgrzanego piekarnika i pieczemy ok 30-35 minut w 190-200 stopniach. Mozna dodatkowo dodac starkowany, zolty ser - dodalam niewielka garsc Emmentalera. Smakuje zarowno na cieplo, jak i na zimno.