



Zapiekanka z cukinii

Autor: edyta

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

1. Przygotowujemy sos pomidorowy z passaty pomidorowej z dodatkiem pokrojonej cebuli, papryki oraz czosnku i doprawiamy solą, pieprzem oraz ziołami prowansalskimi. 2. Cukinię zieloną, żółtą, pomidory oraz ser mozzarella kroimy w plasterki. 3. Na dno naczynia żaroodpornego kładziemy uprzednio przygotowany sos pomidorowy. Następnie układamy na przemian pokrojone warzywa oraz ser mozzarella i przyprawiamy solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. 4. Wkładamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i pieczemy do miękkości cukinii około 15 min.

Zapiekanka

1 cukinia zielona

1 cukinia żółta

2 pomidory malinowe

1 kostka 300g sera mozzarella Mlekpól

passata pomidorowa

1 cebula

1 /2 małej papryki czerwonej

2 ząbki czosnku

Zioła prowansalskie

sól i pieprz

olej do smażenia