



Zapiekanka z owocami morza i cukinią

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zapiekanka to danie typowo śródziemnomorskie. Cukinia nadaje zapiekance wilgotności, a w smaku jest delikatna i tym samym nie dominuje innych składników.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 200°C. Makaron gotujemy i odcedzamy. Cukinię kroimy w plasterki, a następnie plasterki jeszcze kroimy na pół. Ścieramy ser.

Krok 2

Smażymy owoce morza z wyciśniętym przez praskę czosnkiem na 1 łyżce podgrzanej oliwy około 5 min.

Krok 3

Mleko i śmietankę łąciatą mieszamy z roztrzepanymi jajkami, doprawiamy solą i pieprzem. Makaron mieszamy z serem. Mieszanekę makaronową i owoce morza umieszczamy w naczyniu żaroodpornym. Układamy na górze pomidorki koktajlowe i ćwiartki cukini. Zalewamy mieszaneką mleka z jajkami.

Krok 4

Całość pieczemy przez około 35 minut, aż się zarumieni.

Składniki:

150 g makaronu wstążki

150 g mieszanki frutti di mare

1 cukinia

200 g pomidorków koktajlowych

250 ml mleka łąciate

30 ml śmietanki łąciatej 18%

2 jajka

150 g żółtego sera

1 łyżka oliwy

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu