



Zapiekana cukinia z warzywami i serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 3

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cukinie umyj w zimnej wodzie i osusz ręcznikiem papierowym lub kuchenną ściereczką. Odetnij końcówki i przekrój wzdłuż na dwie połówki. Za pomocą łyżki usuń miąższ (przyda się na późniejszym etapie), pozostawiając grube na ok. 1 cm ścianki.

Krok 2

Pomidory sparz wrzątkiem, usuń skórę, pokrój na ósemki i usuń gniazda nasienne. Paprykę umyj w zimnej wodzie, osusz, usuń nasiona oraz ogonek i pokrój w kostkę o grubości ok. 1 cm. Czosnek obierz z łusek i pokrój drobno.

Krok 3

Na patelni rozgrzej olej, przełóż na niego paprykę oraz pokrojony na mniejsze kawałki miąższ z cukinii. Dodaj przyprawy oraz czosnek. Zamieszaj i smaż na średnim ogniu przez 3 minuty. Następnie dodaj pokrojone pomidory i smaż kolejne 2 - 3 minuty. Podsmażone warzywa zdejmij z patelni i odstaw do przestudzenia.

Krok 4

Rozgrzej piekarnik do 180°C (najlepiej w opcji grzania góra - dół). Wydrążone cukinie przełóż do naczynia żaroodpornego. Plastry sera przekrój na pół i włóż do połówek cukinii. Przełóż do środka podsmażone warzywa i posyp z wierzchu tartym serem mozzarella. Wstaw do piekarnika i piecz przez 20 minut. Podawaj gorące, smacznego!

Składniki:

4 średnie cukinie
100 g sera Gouda w plastrach Mlekpól
150 g tartego sera mozzarella Mlekpól
1 słodka czerwona papryka
1 słodka żółta papryka
1 ząbek czosnku
3 średnie pomidory, najlepiej sezonowe
2 łyżki oleju roślinnego do smażenia
1 łyżeczka przypraw prowansalskich
szczypta soli i pieprzu do smaku