



## Zapiekanka z cukinią

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Wegetariańska wersja zapiekanki. Dla miłośników cukinii, makaronu i parmezanu.

Danie: **Obiad**,

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

Nastawimy piekarnik na 150 °C.

### Krok 2

Cebulę i czosnek obieramy i drobno siekamy. Cukinię myjemy i kroimy w plastry. Parmezan ścieramy na tarce. Mozzarellę kroimy w plastry. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie.

### Krok 3

Rozgrzewamy patelnię z oliwą z oliwek i smażymy na niej cebulę oraz cukinię. Delikatnie przyprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy czosnek i tymianek.

### Krok 4

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem. Wrzucamy ugotowany makaron, plasterki mozzarelli. Na samym wierzchu układamy cukinię i posypujemy startym parmezanem.

### Krok 5

Pieczemy 20 minut. Przed podaniem posypujemy listkami bazylii.

## Wskazówki

Podajemy ze świeżymi listkami bazylii oraz dodatkową porcją parmezanu.

## Składniki:

2 cukinie

1 cebula

5 łyżek oliwy z oliwek

2 łyżki masła

ząbek czosnku

40 dag makaronu rurki

2 kule mozzarelli

100 g parmezanu

sól

pieprz

suszony tymianek

listki bazylii