

Zapiekana cukinia z pomidorami



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- cukinie - 2 średnie
- pomidory - 20 dag.
- bułka tarta - 1/3 szkl.
- ser parmezan - 1 łyżka
- ser mozzarella - 1 szkl.
- białko jaj - 2 szt.
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżeczki

Opis przygotowania:

Bułkę tartą wymieszać z serem parmezan. Plastry cukinii moczyć w białku, obtoczyć w tartej bułce z serem, ułożyć na blaszce do pieczenia, piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C przez 15 minut obracając w połowie pieczenia. W naczyniu żaroodpornym ułożyć pomidory, połać oliwą, obsypać ziołami, wymieszać. Na tak przygotowanych pomidorach ułożyć upieczone plastry cukinii, posypać tartym serem mozzarella i pozostałą tartą bułką z serem. Wstawić do piekarnika i zapiekać przez 10 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!