

zapekana cukinia z kuskus i serem żółtym

Autor: **ines**Przepisów: **18** Ocena: **240**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cukinia (średnia), 2 szt
- kuskus, 3/4 szklanki
- pomidor, 2 szt
- sos chili, 1- 2 łyżki
- ser żółty, 20- 30 dkg
- oliwa, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Kuskus zrobić według przepisu na opakowaniu.
- 2 Pomidory obrać, pokroić i poddusić z sosem chili. Dodać do zrobionej kaszki kuskus.
- 3 Cukinię umyć, pokroić w dość cienkie plasterki (nie obierać). Wysmarować spód foremki lub naczynia żaroodpornego oliwą i ułożyć 3/4 cukinii, na to nałożyć kuskus i resztę cukinii.
- 4 Ser żółty zetrzeć na tarce, posypać wierzch i zapekać w piekarniku w temperaturze 180 stopni ok. 30 minut (aż ser się lekko zarumieni).

Twoje notatki do przepisu: