

Zapiekanka pomidorowo-cukiniowa

Autor: **kathleen**Przepisów: **4** Ocena: **103**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron typu kokardki, świderki lub rurki, ok. 1/4 kg
- pomidory, 3 sztuki
- mała cukinia, 1/2 sztuki
- masło, 2 łyżki + odpowiednia ilość do wysmarowania formy
- oliwa z oliwek, 1 łyżka
- olej, odrobina do podsmażenia kawałków cukinii
- drobno posiekana cebula, 1 łyżka
- Mąka pszenna, 2 łyżki
- mleko, 5/6 szklanki
- śmietanka, 150 ml
- starty grubo ser żółty typu gouda lub edamski, 40 - 80 dag, wg upodobania
- sól, pieprz, wg uznania
- posiekany szczypiorek lub pietruszka, 3 - 5 łyżek, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować makaron w osolonej wodzie. Obraną cukinię pokroić na plastry, usunąć pestki i obsmażyć na oleju. Sparzyć pomidory, obrać ze skórki i pokroić na plastry.
- 2 Rozgrzać oliwę w rondelku, dodać cebulę i smażyć ją przez ok. 2-3 minuty do zeszklenia. Stopniowo dodawać mleko mieszając sos aż do zgęstnienia. Dodać śmietankę i zagotować sos. Po zestawieniu rondelka dodać przynajmniej 20 dag sera, mieszać do rozpuszczenia. Dodać sól i pieprz do smaku.
- 3 Do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego wyłożyć równomiernie połowę makaronu, połączyć połową sosu serowego, ułożyć połowę plasterków cukinii i 1 i 1/2 pomidora. Przed wyłożeniem plasterków można dodatkowo posypać na sos starty ser. Ponownie nałożyć makaron, połączyć resztą sosu (ewentualnie posypać serem) i znów wyłożyć pozostałe plastry cukinii i pomidora.
- 4 Zapiekać min. 30 minut. Posypać wierzch pozostałością startego sera i piec jeszcze ok. 10-15 min. Po wyjęciu posypać posiekaną zieleniną.

- 5 Przepis, niezmodyfikowany i bez cukinii, pochodzi z książeczki "Kuchnia bez mięsa". Ja lubię też przyrządzać tą zapiekankę z samymi pomidorami i większą ilością sosu ale bez cebuli, tylko jest wtedy bardziej "rozklapaćkana".

Twoje notatki do przepisu: