

Zapiekanka z dyni i cukini.



Autor: **livingandcooking**
Przepisów: **36** Ocena: **97**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500gr.dyni pokrojonej w cienkie plastry(waga po obraniu),400gr.
- cukini pokrojonej w plastry,200ml. śmietany kremówki,200ml. mleka,
- 1 duża cebula,2 ząbki czosnku,100gr.żółtego sera,200gr.sera mozzarella,
- łyżka łagodnej musztardy,ziola prowansalskie,łyżka masła,łyżka oliwy.

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię posypać solą,gdy puści sok przełożyć na sitko i odstawić aby obciekła.Masło i oliwę rozgrzać w rondlu,zeszląć posiekaną cebulę i czosnek przepuszczony przez praskę,smażyć na średnim ogniu aż zmiękną.Dodać śmietanę i mleko ,gotować na małym ogniu do zgęstnienia sosu.Zdjąć z ognia,dodać musztardę,starty żółty ser,przyprawić ziołami prowansalskimi.
- 2 Piekarnik rozgrzać do 180 stopni.W żaroodpornym naczyniu ułożyć cukinię,dynię,polać sosem.Piec 50-60 minut.Po 30 minutach pieczenia na wierzchu zapiekanki rozłożyć plastry mozzarelli.

Twoje notatki do przepisu: