

# Zapiekanka z cukini



**Trudność:** ◻◻◻◻◻

Czas przygotowania: 15min , Czas

gotowania: 1g 5min

Całkowity czas: 1g 20min , Porcja: 4

**917** Kalorii , **7 g** Cukrów , **81 g** Tłuszczy , **38 g** Białek

**Autor:** Redaktor

**Link:** <https://srecepty.pl/zapiekanka-z-cukini>

## Przygotowanie

Cebulę obierz i posiekaj drobno. Cukinię umyj i pokrój w plasterki. Chleb pokrój w kostki. W rondelku roztop masło. Włóż kostki chleba do miski i polej je roztopionym masłem. Dodaj cukinię, cebulę, sól i jajko i dobrze wymieszaj. Wszystko przełóż do żaroodpornego naczynia i posyp serem. Piecz pod przykryciem w temperaturze 175°C przez 30 minut. Następnie odkryj naczynie i piecz kolejne 30 minut.

## Składniki

- 300 g cukini
- 1 cebula
- 1 jajko
- 4 plasterki chleba
- 60 g masła
- 1 szczypta soli
- 100 g tartego sera

## Kategorie

Zwykły dzień, Warzywa, Rodzina, Dodatki

