




Zapiekanka warzywna z białym serem

 ewaeu.


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

marchewka - 2 szt.

pietruszką - 1 szt.

mały seler - 1 szt.

ziemniaki - 6 szt.

cebula (zeszkłona na oleju) - 1 szt.

zielony groszek - 1 szklanka

biały ser - 250 g

olej rzepakowy - 3 łyżka

jajka - 2 szt.

jogurt naturalny - 180 ml

pieprz młotkowany z kolendrą - trochę

tymianek - trochę

zioła prowansalskie - trochę

pieprz chilli - szczypta

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Warzywa ugotować w mundurkach w osolonej wodzie (marchewka, pietruszka, seler, ziemniaki) . Przystudzić i obrać. Pokroić w kostkę. Ja pokroiłam ziemniaki , a resztę startam na tarce do warzyw (grubo) . Wszystko dokładnie przemieszać dodając groszek , ser (rozkruszyć) , olej, przyprawy. Naczynie żaroodporne przesmarować olejem i nałożyć mieszankę. Wszystko zalać jogurtem wymieszany z jajkami. Zapiekać 35 min - 180 stopni. Podawać ciepłe. Smacznego.