




Zapiekanka z cukinii z fetą i cheddarem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zapiekanki](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

cukinia - 1 szt.
jaja duże - 4 szt.
cebula (opcjonalnie) - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
szczypiorek - 2 garść
jagurt grecki - 200 ml

feta - 75 g
ziola dowolne np. tymianek,
oregano, bazylija - - trochę
cheddar - 50 g
skórka z cytryny - 1 łyżeczka
sól i pieprz - - do smaku
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Masa na zapiekankę jest podobna do placuszków z cukinii. Zamiast smażyć masę wlałam do naczynia do zapiekania. Ominęłam też mąkę, ale można ją dać 1/2 szklanki. Zapiekanka będzie przypominać ciasto z cukinią na wytrawnie. Zapiekanka jest przepyszna. Świetnie smakuje z sałatą polaną tylko oliwą i sokiem z cytryny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zatrzeć cukinię na dużych oczkach posolić (płaska łyżeczka soli) i odstawić na 15 minut. Następnie odcisnąć cukinię z wody, dodać cebulę pokrojoną w kostkę, przeciśnięty czosnek oraz pocięty szczypiorek, dodać trochę soli, pieprz, skórkę z cytryny oraz sery. Fetę należy pokruszyć. Wbić jaja i dodać jogurt i proszek do pieczenia. Można dodać tymianek, oregano lub bazylię. Wymieszać całość. Przebrać do naczynia i zapiekać 30 minut w 200 st. C.