




Cukiniowe mini lazanie.

 elapolo

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

passata pomidorowa - 2 szklanka

małe cukinie - 2 szt.

jajka - 2 szt.

mąka - 1/2 szklanka

olej - trochę

szynka w plastrach - 200 g

oscypek - 2 szt.

sól, pieprz, bazylija, cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię myjemy i kroimy na plastry grubości ok 1 cm. Jajka roztrzepujemy widelcem, dodajemy do nich sól, pieprz i bazylię. Każdy krążek cukinii panierujemy w jajku a następnie w mące i smażymy z każdej strony aż się zrumieni. Do garnka wlewamy passatę pomidorową, dodajemy przeciśnięty czosnek, pokrojone oliwki, bazylię, odrobinę cukru, a także soli i pieprzu jeśli jest taka potrzeba. Chwile gotujemy. Dno naczynia żaroodpornego smarujemy olejem. Kładziemy jeden krążek cukinii na niej plaster szynki, plaster sera i przykrywamy plastrem cukinii. I tak jeden obok drugiego. Jeśli naczynie już zapełniło się a cukinii jeszcze nam zostało, możemy wieżyczki zrobić kilkuwarstwowe i ułożyć po 3 krążki cukinii lub więcej. Całość zalewamy passatą i jeśli zostało nam sera możemy posypać po wierzchu. Wkładamy do piekarnika na około 15 - 20 min. do temp. 180C.

Podajemy na ciepło.