



## Zapiekanka warzywna z makaronem pełnoziarnistym bezglutenowym

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

cukinia mała żółta (około 10-12 cm) - 2 szt.	domowy przecier pomidorowy - 400 ml
cukinia mała zielona (około 10-12 cm) - 2 szt.	sos: -
papryka - 2 szt.	mleko - 400 ml
pieczarki mini - 250 g	masło - 1 łyżka
cebula - 1 szt.	mąka bezglutenowa - 2 łyżka
oliwa - 1 łyżeczka	sól - 1/2 łyżeczka
makaron pełnoziarnisty bezglutenowy - 200 g	pieprz mielony - 1/4 łyżeczka
pomidory podłużne żółte - 2-3 szt.	gałka muskatołowa - - szczypta
pomidory podłużne czerwone - 2-3 szt.	pesto bazyliowe - 2 łyżka
ser cheddar - 80-100 g	pieprz i sól - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pieczarki umyć, pokroić w plasterki. Na patelni rozgrzać delikatnie oliwę, wrzucić pieczarki i dusić do odparowania. Cebulę posiekać i udusić na patelni. Cukinie pokroić w cienkie półplasterki (lub plasterki), przełożyć do dużej miski. Z papryki wydrążyć gniazda nasienne (nie wyrzucać - można je wykorzystać do zrobienia przyprawy, soli lub octu) i pokroić na małe kawałki, przełożyć do miski z cukinią, dodać pieczarki i cebulę, wymieszać razem. Dodać makaron i pesto bazyliowe do miski z warzywami.

**KROK 2:** Masło, mleko, mąkę, sól, pieprz i gałkę muszkatołową połączyć razem w garnku, doprowadzić do wrzenia i gotować 2-3 minuty na małym ogniu. Sos połączyć z przecierem pomidorowym, wymieszać, doprawić do smaku i przelać do miski z warzywami.

**KROK 3:** Duże naczynie żaroodporne nasmarować oliwą, wyłożyć warzywa z makaronem i sosem, przykryć pokrywą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C, zapiekać 20 minut.

**KROK 4:** W międzyczasie pomidory pokroić w plasterki około 5 mm, ser cheddar zetrzeć na tarce. Po 20 minutach zapiekania na warzywach ułożyć pokrojone kolorowe pomidory, posypać tartym serem i zapiekać dalej bez pokrywy przez kolejne 20-25 minut.

**KROK 5:** Wyjąć do przestudzenia na kratkę. Podawać na ciepło.

**KROK 6:** Zapiekanka smakuje równie pysznie na następny dzień.