





## Zapiekanka z cukinii z szynką i serem

 Skoter

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

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

### Warto wiedzieć:

 25 min

 3 porcje

### Składniki:

cukinia - 2 szt.  
ziemniak - 1 szt.  
cebula - 1 szt.  
szczypiorek - 1 garść  
natka pietruszki - 1 garść  
jajko - 1 szt.  
mąka pszenna - 1 łyżka  
szynka - 4 plaster

ser żółty - 4 plaster  
sól - 1 łyżka  
majeranek - 1 łyżka  
oregano - 1 łyżeczka  
słonecznik - 4 łyżka  
oliwa z oliwek - 2 łyżka  
pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Dwie średnie cukinie umyć, ziemniak obrać. Zetrzeć cukinię i ziemniaka na tarce. Dodać łyżkę soli i wymieszać, Odstawić na godzinę.

**KROK 2:** Wycisnąć wodę i wylać. Szczypiorek, natkę pietruszki i cebulę drobno pokroić. Zmieszać wszystkie składniki oprócz oliwy i słonecznika, dokładnie wymieszać.

**KROK 3:** Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą, przełożyć do niego połowę przygotowanej cukinii.

**KROK 4:** Rozłożyć plastry szynki, a na nie plastry sera.

**KROK 5:** Nałożyć pozostałą połowę masy.  
Posmarować oliwą.

**KROK 6:** Zapiec w piekarniku przez godzinę przy 200 stopniach. Następnie posypać ziarnami słonecznika i piec przez 15 minut w 180 stopniach.