





Zapiekanka z kaszy jaglanej, cukinii i fety

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

kasza jaglana ugotowana - 2 i 1/2
szklanka
jaja - 3 szt.
feta - 1 opakowanie
cukinia - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek
sól i pieprz - - do smaku
oregano - 1 łyżeczka
posiekana natka z pietruszki - - do
smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Posolić i odstawić na 10 minut. Po tym czasie wycisnąć sok z cukinii. Przełożyć warzywo do miski. Dodać ugotowaną kaszę jaglaną, pokruszyć fetę, wbić jaja i dodać pieprz, przecisnąć czosnek oraz dodać oregano. Wymieszać. Masę przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec 30-40 minut w 180 stopniach.