




Zapiekanka z kolorowych cukinii z makaronem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

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

Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

Składniki:

cukinia żółta - 1 szt.
cukinia zielona - 1 szt.
jogurt - 350 g
jaja - 4 szt.
oregano - 1 łyżeczka
skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka

sól i pieprz - - do smaku
parmezan - 50 g
ser żółty tarty - 100 g
czosnek - 2 ząbek
makaron - - 250 g

Dodatkowe info:

Dodałam makaron ryżowy orzo, ale pozostałe z obiadu rurki czy nitki spaghetti też się świetnie sprawdzają.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obie cukinie pokroić w cienkie plasterki, posolić i odstawić na kilka minut. Kiedy puści wodę odcedzić na durszlaku. W dużej misie wymieszać jaja z jogurtem, serami, rozartym czosnkiem i przyprawami oraz makaronem i dobrze wymieszać. Do masy dodać cukinię, wymieszać i przelać żaroodpornego naczynia. Piec 30- 40 minut w 190 stopniach C.