





Ziemniaki zapiekane z cukinią i pomidorami

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 700-1000 g
cukinie małe - 1-2 szt.
pomidorki koktajlowe - 200-250 g
czosnek - 1-2 ząbek

oliwa lub olej - 2-3 łyżka
sól, pieprz, papryka mielona słodka
- - do smaku
oregano świeże - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek obrać, przecisnąć przez prasę, wymieszać z oliwą. Ziemniaki obrać i ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, odcedzić. Wsypać do naczynia żaroodpornego, oprószyć pieprzem i mieloną papryką. Dodać pokrojoną w kostkę cukinię i pomidorki koktajlowe.

KROK 2: Skropić oliwą z czosnkiem, wymieszać. Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 20 minut. Przed podaniem posypać świeżym oregano.