

Warzywna zapiekanka casserole

35—45 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

6 szt	Duże jaja
1 łyżka	Mleko
20 g	Tarty parmezan
15 szt	Pomidorki koktailowe
2 szt	Dymka
1 szklanka	Świeża bazylia
0.5 szt	Cukinia
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 łyżka	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
	Olej do smażenie
	Oliwa z oliwek

Przygotowanie

1. W pierwszym kroku przygotuj warzywa. Pomidory umyj i przekrój na pół. Dymki pokrój w cienkie pierścienie. Połowę cukinii również umyj, przekrój wzdłuż na pół i pokrój w drobną kostkę.
2. Teraz wymieszaj jajka z mlekiem, parmezanem, solą, pieprzem i 1 łyżką włoskich ziół. Wlej do okrągłego naczynia żaroodpornego.
3. Podsmaż warzywa na patelni z odrobiną oliwy z oliwek. Następnie dodaj warzywa z wyjątkiem pomidorów do mieszanki jajecznej i delikatnie wymieszaj.
4. Zapiekankę pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C z grzaniem góra/dół na środkowej półce przez ok. 15 minut, aż masa zgęstnieje. W połowie pieczenia połóż pomidory na wierzchu i kontynuuj pieczenie.
5. Gotową zapiekankę można zjeść na ciepło lub na zimno z kawałkiem bagietki i chrupiącą sałatką.