

Zapiekanka cukiniowa

Zapiekanka cukiniowa – klasyka w nowej odsłonie

Zapiekanka cukiniowa to **doskonała alternatywa** dla tradycyjnych zapiekanek z makaronem czy ziemniakami. Sekret tej potrawy tkwi w harmonijnym połączeniu delikatnej cukinii z wyrazistym smakiem bryndzy – słonego sera owczego, który nadaje całości niepowtarzalnego charakteru.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników *lekkich, warzywnych potraw* oraz osób poszukujących bezglutenowych alternatyw obiadowych. Zapiekanka cukiniowa zadowoli zarówno wegetarian, jak i tych, którzy cenią sobie proste, domowe smaki z nutą wyrafinowania.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **sycący obiad** w gronie rodzinnym, lekka kolacja czy też oryginalny dodatek do dań mięsnych. To również świetna propozycja na domowe przyjęcie – elegancka w formie, a jednocześnie prosta w przygotowaniu.

Czy wiesz, że...

Bryndzę możesz zastąpić innym ulubionym serem, a cukinię – bakłażanem. Pamiętaj jednak, by bakłażan przed pieczeniem posolić i odstawić na kilkanaście minut, co pomoże pozbyć się charakterystycznej goryczki. [Sos](#) jajeczno-śmietanowy z dodatkiem czosnku i bazylii nadaje zapiekance kremowej konsystencji i aromatu, przywodzącego na myśl włoską kuchnię.

Dla urozmaicenia

Jeśli lubisz *zapiekanki z serem*, kilka minut przed końcem pieczenia posyp danie startą mozzarellą lub goudą. Uzyskasz dzięki temu apetyczny, złocisty wierzch. Możesz również wzbogacić zapiekanke dodatkem świeżych ziół – tymianku, oregano czy rozmarynu, które podkreślą śródziemnomorski charakter potrawy.