**ZAPIEKANKA Z CUKINII**



**SKŁADNIKI:**

* 1 mała cukinia
* 1 pomidor
* 1 kulka mozzarelli
* sól, pieprz,
* oliwa
* bazylia
* czosnek

**WYKONANIE:**

* Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**. Cukinię przepołowić, łyżeczką wydrążyć nasiona. Cukinię doprawić solą, pieprzem, posmarować czosnkiem i skropić oliwą. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym rozcięciem do góry i wstawić do piekarnika. Piec przez **25 minut.**
* Na podpieczonej cukinii ułożyć na przemian pomidora i mozzarellę. Doprawić solą morską, świeżo zmielonym pieprzem, świeżym oregano (można też posypać tartym parmezanem) i wstawić do piekarnika na ok. **13 minut**, do czasu aż ser się roztopi. Skropić oliwą i posypać świeżą bazylią.

SMACZNEGO!!!!!!