

## 5. Zapiekanka w kokilkach

(jeśli nie masz kokilek, można zapiec w naczyniu żaroodpornym)

### SKŁADNIKI:

- 4 ugotowane ziemniaki
- cukinia pokrojona w plasterki (można ją lekko podduścić na patelni żeby zmiękła – zależy czy wolicie żeby chrupało czy nie).
- 2 cebule pokrojone w plasterki i lekko zeszkłone
- 1 pokrojony w plasterki i zeszkłony por
- kilka łyżek kukurydzy
- kabanos pokrojony w plasterki (opcjonalne)
- 200 ml jogurtu naturalnego
- 50 g tartego sera
- sól i pieprz
- opcjonalnie 1 jajko

### PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki pokrój w plasterki i połów na dnie naczyniek. Na to połów plasterki cukinii, cebulę, por, kukurydzę, kabanos. Jogurt wymieszaj z tartym serem i ewentualnie z jajkiem, dodaj sól i pieprz. Włóż do piekarnika na 20-30 minut i zapiekaj w temperaturze 180 stopni. Początkowo można pod przykryciem, na koniec odkryć, aby zarumieniło się z góry.

