

ВЕЧЕРЯ

Запеканка от тиквички с пуешко и сирене

Мека и сочна запеканка от тиквички с пуешко месо и сирене - топла вечеря, която малчуганите обичат да ядат с ръчички.



Подготовка: 20 мин **Готвене:** 35 мин **Общо:** 55 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца

Съставки

- 2 средни тиквички
- 300 гр. пуешко филе
- 150 гр. сирене
- 2 яйца
- 3 с.л. кисело мляко
- 1 малка луковица
- 2 с.л. зехтин
- щипка сушен магданоз
- малко масло за намазване

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180 градуса.
2. Настържете тиквичките на едро ренде и ги оставете да се отцедят 10 минути.
3. Нарежете пуешкото на много малки кубчета.
4. Ситно накълцайте лука и го запържете в зехтина до омекване.
5. Добавете пуешкото и го задушете 5-6 минути.
6. Настържете сиренето на ситно ренде.
7. Смесете тиквичките, пуешкото с лука, сиренето, яйцата, киселото мляко и магданоза.
8. Прехвърлете сместа в намазнена с масло тава.
9. Печете 30-35 минути до златисто зачервяване.
10. Охладете леко преди рязане и сервиране.

Съхранение

- Съхранявайте в хладилник до 3 дни.
- Загривайте порции в микровълнова за 30-40 секунди.

Замразяване

- Може да се замрази до 2 месеца.
- Размразявайте в хладилника през нощта.

Съвети

- Може да замените пуешкото с пилешко филе.
- Поднесете с лъжичка кисело мляко или йогурт.