**GRECKA ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA   
Z CUKINIĄ, OLIWKAMI i serem feta**

**SKŁADNIKI:**

* 1 KG ZIEMNIAKÓW
* SÓL I PIEPRZ
* 1 CEBULA
* 2 ZĄBKI CZOSNKU
* 500 G CUKINII
* 3 ŁYŻKI OLIWY Z OLIWEK
* 1-2 ŁYŻECZKI TYMIANKU
* 1 SŁOIK ZIELONYCH OLIWEK
* 3 JAJKA
* SZKLANKA KWAŚNEJ ŚMIETANY
* PÓŁ SZKLANKI MLEKA
* 200 G SERA FETA

**WYKONANIE:**

ZIEMNIAKI OBIERAMY I KROIMY W PLASTERKI O GRUBOŚCI OK. 1 CM. GOTUJEMY PRZEZ 15 MINUT. CEBULĘ I CZOSNEK DROBNO SIEKAMY. CUKINIĘ KROIMY W GRUBE SŁUPKI. PODSMAŻAMY NA ROZGRZANEJ OLIWIE PRZEZ 3-4 MINUTY, DODAJEMY CEBULĘ, CZOSNEK I PONOWNIE PODSMAŻAMY PRZEZ 1-2 MINUTY. DOPRAWIAMY SOLĄ, PIEPRZEM I TYMIANKIEM. POŁOWĘ ZIEMNIAKÓW PRZEKŁADAMY DO ŻAROODPORNEJ FORMY. OLIWKI ODSĄCZAMY I KROIMY NA PÓŁ, UKŁADAMY WRAZ Z CUKINIĄ NA ZIEMNIAKACH, A NASTĘPNIE PRZYKRYWAMY POZOSTAŁYMI ZIEMNIAKAMI. JAJKA, ŚMIETANĘ I MLEKO ROZTRZEPUJEMY, DOPRAWIAMY SOLĄ I PIEPRZEM, RÓWNOMIERNIE ROZLEWAMY NA ZAPIEKANCE. PIECZEMY W ROZGRZANYM PIEKARNIKU W TEMPERATURZE 200°C PRZEZ 15 MINUT. FETĘ ROZDRABNIAMY I POSYPUJEMY ZAPIEKANKĘ. PIECZEMY PRZEZ KOLEJNE 15-20 MINUT NA ZŁOTY KOLOR.