

bigos z cukini



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
kapusta	
cebula	1 szt
koperek	
pomidory	2-3 szt
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię zetrzeć na tarku, dać na patelnię, posolić i dusić 10 minut. Dodać kapustę- ilość mniej więcej równą cukinii. Dusić 20 minut z ziele angielskim, listkiem. W tym czasie dodać pokrojone pomidory, przysmażoną na patelni cebulę i razem dusić jeszcze do miękkości. Doprawić solą i pieprzem. Smacznego!