

Bigos z cukinii



AGUNESU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2 szt.
cukinia	4 szt.
pomidory	4 szt.
kiełbasa śląska	2,5 szt.
sól	do smaku
pieprz	do smaku
czosnek	2 ząbki
olej do smażenia	
woda	do podlania, na oko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulki pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju.
- KROK 2 Cukinie obrać, wydrążyć pestki, pokroić w kostkę. Pomidora sparzyć, obrać ze skórki, również pokroić w kostkę. Dusić podlewając wodą.
- KROK 3 Przyprawić przyprawami i czosnkiem. Na ostatnie 10 minut dodać kiełbasę pokrojona w kosteczkę.