

Cukinia duszona z kiełbasą i jabłkiem



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1
kiełbasa	20 dag
jabłko	1
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tymianek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinie kroimy w plastry, każdy z większych plastrów dzielimy na ćwiartkę, zaś mniejsze na pół. Jabłko obieramy lub nie i również kroimy w kostkę porównywalną do cukinii, bo jabłko rozpadnie się podczas smażenia. Kiełbasę kroimy w półksiężycy.
- KROK 2 Najpierw na oleju podsmażamy kiełbasę. Kolejno dodajemy do niej cukinię, przykrywamy i chwilę dusimy. Po chwili dodajemy pokrojone jabłka i dalej dusimy co jakiś czas mieszając. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz tymiankiem. Całość smażymy do miękkości cukinii i jabłka.
- KROK 3 Danie podajemy z ryżem, makaronem lub świeżym pieczywem. Taka mieszanka może posłużyć również jako dodatek do mięs.
Smacznego :)