

## Udka kurze duszone z warzywami



**JOLANTA41**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>nieduże udka</b>                       | 4 szt      |
| <b>pomidory małe</b>                      | 3 szt      |
| <b>cebula</b>                             | 1 szt      |
| <b>czosnek</b>                            | 2 ząbki    |
| <b>sól i pieprz</b>                       | do smaku   |
| <b>bakłażan</b>                           |            |
| <b>cukinia</b>                            | 1 szt      |
| <b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b> | 1 łyżeczka |
| <b>oliwa</b>                              | 4 łyżki    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka natrzeć solą i pieprzem. Warzywa- oprócz pomidorów - pokroić w kostkę. Pomidory sparzyć, obrać i pokroić w plastry. Udka obsmażyć na połowie oliwy, przykryć i dusić 25 min. W rondlu zeszklić cebulę na pozostałej oliwie, dodać zmiążdżony czosnek i chwilę smażyć. Wrzucić resztę warzyw, wsypać zioła i dusić na małym ogniu. Po 10 minutach włożyć do warzyw udka i dusić jeszcze 5 minut. Podawać z bagietką lub grzankami czosnkowymi.