

## spagetti z cukinią



### MARTA95



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	1-2 w zależności od wielkości
<b>papryka</b>	1 sztuka
<b>pomidor bez skórki</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>kiełbasa śląska</b>	2 pęta
<b>makaron</b>	0,5 paczki
<b>cebula</b>	1 główka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbaskę pokroić i podsmażyć na niewielkiej ilości oleju. Dobrze przysmażoną kiełbasę wyłożyć na talerz. Na patelnię (wok) z tłuszczem z kiełbasy wrzucić cebulę i wyciśnięty czosnek podsmażyć. Dodać pokrojoną ale obraną z pestek cukinię, posolić odrobinę, smażyć na małym ogniu, dodać pokrojoną paprykę i pomidory. Poddusić. Ugotować makaron i wrzucić go na patelnię. dodać sok z cytryny, kiełbasę, doprawić do smaku.

Polecam również w wersji wegetariańskiej bez kiełbasy