

Potrawka z cukinii



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	3 szt
pomidor	2 szt
czosnek	3 ząbki
rozmaryn	1 gałązka
sól	
cebula biała	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Warzywa umyć, cebule i czosnek obrać, drobno pokroić. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki. Na rozgrzanym oleju podsmażyć cebule i czosnek. Doprawić papryką w proszku.
2. Cukinię pokroić w plasterki, paprykę na kawałki. Połączyć z cebulą i czosnkiem.
3. Wszystko smażyć przez 2 minuty na dużym ogniu. Dodać pokrojone w kostkę pomidory i dusić całość pod przykryciem 20 min.
4. Doprawić solą i posiekanym rozmarynem.