

Gulasz z papryki kolorowej i cukini



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

przecier pomidorowy	1 opakowanie
cukinia	2 sztuki
sól	do smaku
papryka zielona	3 sztuki
papryka żółta	3 sztuki
papryka czerwona	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy a następnie wycinamy gniazda nasienia. Paprykę kroimy w paseczki a następnie każdy pasek na pół. Cukinie dokładnie myjemy a następnie kroimy w plasterki a później na pół. Warzywa wrzucamy do garnka i gotujemy na małym ogniu z niewielką ilością wody. Jak cukinia będzie miękka dodajemy przecier i przyprawy. Chwilkę dusimy. Smacznego !!