

## Bigos z cukinii



**GOOFY9**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>cukinia</b>             | 2 sztuki |
| <b>cebula</b>              | 2 sztuki |
| <b>pomidory</b>            | 4 sztuki |
| <b>kiełbasa zwyczajna</b>  | 2 laski  |
| <b>olej</b>                | 4 łyżki  |
| <b>przecier pomidorowy</b> | 2 łyżki  |
| <b>kostka rosołowa</b>     | 1 sztuka |
| <b>sól</b>                 |          |
| <b>pieprz</b>              |          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju.  
W oddzielnym garnku podduszamy cebulę i cukinię pokrojoną w drobną kostkę. Kiedy cukinia będzie na wpół miękka dodajemy rozdrobnione pomidory oraz pozostałe składniki, doprawiamy do smaku