

## Cukinia z pomidorami z patelni



**PAWEL007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**pomidory** 3 szt  
**cebula biała**  
**czosnek** 1 ząbek  
**oliwa**  
**sól, pieprz**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzamy, zalewamy zimną wodą, następnie obieramy. Cukinię myjemy, obieramy i usuwamy gniazdo nasienne, miąższ kroimy w kostkę. Cebule obieramy, kroimy w kostkę i szklimy na oliwie. Wkładamy pomidory i posiekany czosnek, dusimy 10 minut. Dodajemy cukinię. Gdy zmięknie doprawiamy solą, pieprzem i ziołami.