

Bigos z cukini



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinie małe	2
kiełbasa zwyczajna	30 dag
sól, pieprz	
olej do smażenia	
ząbek czosnku	1 szt
rosół z kury Kucharek	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa myjemy i osuszamy i usuwamy gniazdo nasienne, kroimy w kostkę i dusimy na ogniu 10 min. Pokrojoną w kostkę kiełbase, warzywa, i kostkę rosółową. na koniec ii dusimy aż będą miękie, Na koniec doprawiamy do smaku solą