

Kabaczki po grecku



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kabaczki	60 dkg
seler korzeniowy	5 dkg
marchew	15 dkg
pietruszka	10 dkg
cebula	5 dkg
przecier pomidorowy	5 dkg
sól	do smaku
cukier	do smaku
pieprz	do smaku
ocet	do smaku
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i obrane kabaczki należy pokroić w plastry wielkości 1 cm. Posolić i obsmażyć z obu stron na oleju. Oczyszczone warzywa zetrzeć na tarce, Cebulę posiekać. Warzywa poddusić na tłuszczu aż będą miękkie dodać przyprawy i przecier pomidorowy. Zimnym sosem zalać plastry kabaczka