

Bigos z cukini



UNIKAT23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 kg
pomidor	5 szt
cebula biała	2 szt
kiełbasa podwawelska	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie obieram ze skórki, wydrążam środek i kroję w kostkę. Do garnka daję pół kostki smalcu, dodaję cebulę pokrojoną w kostkę, cukinię, pomidory pokrojone w plasterki i kiełbasę pokrojoną w plasterki. Gotuję z 30 minut, dodaję przyprawy, aż cukinia będzie miękka. Bardzo smaczne.