

Kabaczki duszone



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kabaczki	1 kg
pomidory	4 sztuki
cebula	2 sztuki
olej	3-4 łyżki
mąka	1 łyżka
sól, pieprz, cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kabaczki umyć, obrać, przekroić na pół, wybrać pestki, pokroić w plastry grubości ok. 1 cm. Zrumienić je z obu stron na oleju. Cebulę obrać, poszatковать, poddusić na oleju. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, udusić w rondelku. Wymieszać cebulę z pomidorami, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać odrobinę cukru. Plasterki kabaczków ułożyć na półmisku przekładając cebulą z pomidorami.