Kozia broda z cukinią i pomidorami

R'N'G KITCHEN

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

grzyb kozia broda	1 sztuka
cukinia	1 sztuka
cukinia żółta	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	3 sztuki
pomidory malinowe	2 sztuki
olej z pestek winogron	2 łyżki
masło 82%	1 łyżeczka
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyłem, pokroiłem ze skórką w na kawałki (u mnie plasterki na 4). Obrany czosnek i cebulę pokroiłem drobno. Na patelni rozgrzałem olej z masłem. Wrzuciłem cebulę i czosnek.
Po ze złoceniu dodałem cukinię, dusiłem 3 minuty. Po tym czasie dodałem sparzone i obrane ze skórki, pokrojone w kostkę pomidory. Całość doprawiłem solą, cukrem, ziołami prowansalskimi, dusiłem jeszcze ok. 3 min. Dodałem koncentrat pomidorowy.
Wymieszałem, na tak przygotowanej podstawie rozłożyłem kawałki umytej, oczyszczonej i osuszonej koziej brody. Grzyb pod przykryciem ugotował się na parze. Przed podaniem posypałem posiekanym koperkiem.