

Gulasz wegetariański z cukinii



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 cukinie

3 kostki rosołowe warzywe

2 cebule

olej

Zioła prowansalskie suszone Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulę pokroić w kostkę.
2. Cukinię obrać, przekroić na pół (wzdłuż), wykroić środek i pokroić (tak, aby powstały półksiężyce).
3. Cebulkę zeszklić na oleju. Dodać pokrojoną cukinię. Kiedy cukinia będzie miękka, pokruszyć kostki rosołowe oraz zioła prowansalskie. Wymieszać. Trzymać na ogniu jeszcze przez kilka minut.
4. Podawać z kaszą, ryżem lub makaronem.