bigos z cukinii

EWA99

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
pomidor	1 szt
cebula	2 szt
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę trzemy na tarce i rumienimy na patelni na złocisty kolor. Pomidora i kiszonego ogórka kroimy w kostkę i smażymy na oliwie. Z cukinii wybieramy pestki, kroimy ją w kostkę i wraz z cebulą wrzucamy do pomidorów i ogórków, przyprawiamy Kucharkiem i dusimy pod przykryciem, aż wszystko będzie miękkie.