

# Leczo z cukinii

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2404**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- cukinia, 1 średnia
- marchew, 1 duża
- pietruszka, 1 duża
- cebula, 1 duża
- pomidor, 2 szt.
- Kostki smaku - papryka, natka pietruszki, po 1
- kostka rosółowa, 1
- oliwa z oliwek, 2 łyżki
- wędlina, opcjonalnie, nie musi być
- nać selera, 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obrać. Z cukinii usunąć nasiona, resztę pokroić w dużą kostkę. Podobnie z resztą warzyw - duża kostka.
- 2 Cebulę podsmażyć chwilę na oliwie, dodać marchewkę i pietruszkę (można też dać korzeń selera - akurat zapomniałam kupić, więc jest bez niego) i podsmażyć ok. 10 minut. Podlać wodą i dusić ok. 20 minut.
- 3 Dodać cukinię, wrzucić kostki. Dolać wody i gotować na małym ogniu, ale nie rozgotować cukinii. Wody nie powinno być za dużo, bo po odparowaniu jej części powstanie pyszny sos. Pod koniec dodać pomidory bez skórki, pokrojone w kostkę.
- 4 Doprawić do smaku, dodać natkę selera.
- 5 Smaczne zarówno z chlebem, jak i z ryżem. Na zdjęciu z dodatkiem kilku plasterków szynki pokrojonych w kostkę.
- 6 Smacznego. :)

## Twoje notatki do przepisu: