

Bigos z cukinii

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Dla tych co nie przepadają za smakiem i zapachem gotowanej kapusty.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 cukinia - duża -
- 2 łaski kiełbasy zwyczajnej -
- 1 cebula -
- 2 pomidory -
- przecier pomidorowy -
- troszkę natki pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Cukinię obrać ze skórki, przeciąć wzdłuż, wydrążyć miąższ. Następnie pokroić w kostkę. Cebulę pokroić, chwileczkę podsmażyć i dodać pokrojoną w kostkę kiełbasę i razem podsmażyć. Do kiełbasy i cebuli dodać cukinię i dusić. Pod koniec dodać pomidory i przecier pomidorowy. Posolić, popieprzyć. Dodać posiekaną natkę pietruszki.

