

Bigos z cukinii

Składniki:

- 4 średnie cukinie,
- 5 pomidorów,
- 1 duża cebula,
- por,
- 2 marchewki,
- 3 ząbki czosnku,
- 4 łyżki oleju do smażenia,
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego,
- pętko kielbasy,
- przyprawy: listek laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, po łyżeczce soli i słodkiej papryki, pół płaskiej łyżeczki pieprzu.



Wykonanie:

Cebule pokroić na małe kawałki. Dodać pora pokrojonego w plastry oraz marchewkę pokrojoną w drobną kosteczkę, można też zetrzeć ją na dużych oczkach na tarce. Cebulkę, marchew i pora podsmażyć. Dodać też pokrojoną w półplasterki cukinię. Dodać trzy ząbki czosnku. Dołożyć listek laurowy oraz dwa ziela angielskie. Wsypać sól, słodką paprykę oraz pieprz. Smażyć bez przykrywki przez 10 minut. Dodać pokrojone kielbasę i pomidory. Całość dusić 20 minut. Dodać koncentrat pomidorowy. Doprawić do smaku, gotować 20 minut bez przykrycia.



Notatki



Lubelskie
Smakuj życie!