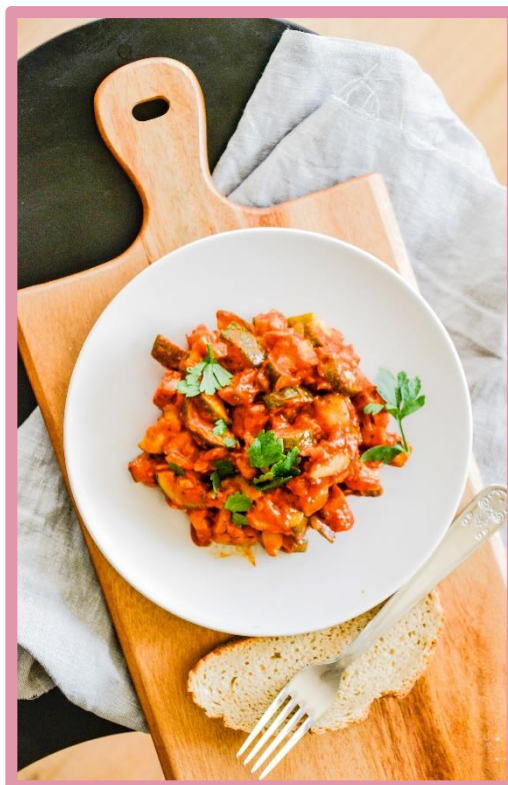


BIGOS Z CUKINII

„To nowy, genialny sposób na cukinię. Zaufajcie mi, pokochacie to danie tak, że po pierwszym ugotowanym garnku, zaraz zrobicie drugi!”

SKŁADNIKI:

- 1 kg cukini zielonej
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 200 g kiełbasy zwyczajnej
- 500 g przecieru pomidorowego/passaty/świeżych pomidorów bez skóry i pestek
- przyprawy: łyżka oregano, łyżka tymianku, pół łyżki rozmarynu, pół łyżki papryki słodkiej mielonej
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz, cukier



PRZYGOTOWANIE:

- Cukinię pokroić w 1 cm kawałki. Gdy macie młodą mniejszą cukinię nie musicie jej obierać, ani pozbywać się pestek ze środka, gdyż i skóra i środek się rozgotuje. Jednak jeśli używacie starszej lub przerośniętej cukini warto ją obrać i pozbyć się pestek.
- Na patelni na małym ogniu podsmażyć posiekaną drobno cebulę i czosnek na 2 łyżkach oliwy i masła. Po chwili dodać pokrojoną drobno kiełbasę i wszystko podsmażać przez chwilę.
- Zawartość patelni przełożyć do garnka, dodać pokrojoną cukinię. Wszystko zalać passatą/przecierem, dodać przyprawy i dusić przez około 30 minut aż cukinia będzie miękka. (Należy sprawdzać, gdyż każda

cukinia wymaga troszeczkę innego czasu, ale nie przejmujcie się jeśli przegotujecie i tak będzie wspaniale smakować). Na koniec doprawić solą, pieprzem i pół łyżeczką cukru.

**UWAGA! KONIECZNIE JEŚĆ ZE ŚWIEŻĄ KROMKĄ CHLEBA Z MASŁEM,
SMAKUJE WYŚMIENICIE!**