

# 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, chwilczkę 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.

