

Cukinia duszona z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Cukinia duszona z pomidorami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2- 3 nieduże cukinie * 2 duże mięsiste pomidory -
- łyżeczka bazylii lub drobno posiekanego rozmarynu * 2 ząbki czosnku -
- po łyżce oleju i masła * sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cukinie myjemy, kroimy w słupki, pomidory parzymy wrzątkiem, obieramy ze skórki, drobno kroimy. Na dużej patelni rozgrzewamy olej, wkładamy cukinie, chwilę smażyjemy na silnym ogniu, delikatnie mieszamy. Dodajemy rozmaryn, pomidory i drobno posiekany czosnek oraz masło, dusimy pod przykryciem na niewielkim ogniu tak długo, aż cukinie będą miękkie, ale jędrne. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Smacznego!

