



Smażona cukinia z dynią

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę obierz i posiekaj. Paprykę umyj, pozbądź się nasion i pokrój na drobne kawałki. Cukinię i dynię umyj, a następnie pokrój w plastry.

Krok 2

Rozgrzej masło i oliwę w dużej patelni na średnio-wysokim ogniu. Dodaj cebulę i smaż przez 2 minuty. Dodaj paprykę i smaż przez 1 minutę. Dodaj cukinię i dynię, a następnie dopraw solą i pieprzem. Smaż przez około 3 minuty.

Krok 3

Dodaj posiekany czosnek i smaż przez 1 minutę. Kontynuuj smażenie, mieszając, aż dynia osiągnie pożądaną miękkość, około 2-3 minut.

Krok 4

Posyp posiekanym szczypiorkiem przed podaniem. Smacznego!

Składniki:

1 łyżka masła łaciate

1 łyżka oliwy z oliwek

½ średniej cebuli

½ średniej czerwonej papryki

1 średnia cukinia

1 średnia żółta dynia

sól

świeżo mielony czarny pieprz

1 ząbek czosnku

szczypiorek