



Bigos z cukinii

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Warzywa obrać, opłukać, pokroić w grubszą kostkę. Marchewkę zetrzeć na tarce o dużych otworach. Kielbasę pokroić w pół plastry. Na patelnię wlać olej, wrzucić cebulę, zrumienić. Następnie dodać kielbasę i pozostałe składniki, chwilę razem poddusić. Przełożyć wszystko do garnka, podlać ciepłą wodą, dodać przyprawy i dusić na wolnym ogniu do miękkości cukinii. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy, doprawić do smaku solą i pieprzem. Bigos podawać z pieczywem.

Bigos

cukinia - 3 szt,

marchewka - 1 szt,

cebula - 2 szt,

kielbasa cienka - 250 g,

czosnek - 2 ząbki,

papryka czerwona - 2 szt,

pomidory - 3 szt,

koncentrat pomidorowy - 3 łyżki,

listki laurowe - 2 szt,

ziele angielskie - 3 ziarnka,

sól i pieprz,

olej - 3 łyżki,

woda - 100 ml,

natka pietruszki do dekoracji