Bigos z cukinii

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

cukinia bio - 3 szt.
cebula bio - 1 szt.
marchewka bio - 2 szt.
sól morska - do smaku
pieprz czarny mielony bio - szczypta
olej do smażenia bio - 2 łyżka
por bio - 1 szt.
cebula czerwona bio - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa obrać ze skórki i umyć. Następnie pokroić ja na załączonym zdjęciu.

KROK 2: Cebulę podsmażyć na oliwie, na dużej patelni. Dodać cukinię. Smażyć bez przykrycia aż cukinia się zrumieni.

KROK 3: Dodać marchew, wodę oraz przyprawy. Dusić na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając, przez około godzinę.

KROK 4: Gdy cukinia się rozgotuje i straci gorzki posmak potrawa gotowa.
Smacznego