





Cukinia z marchewką i cebulką

 Tylko z Natury

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

cukinia - 2 szt.

marchew - 3-4 szt.

cebula - 1 szt.

olej do smażenia - 2 łyżka

sól morska, pieprz czarny - do smaku

cukier - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew obrać, opłukać, pokroić w plastry. Cebule obrać pokroić w piórka. W kostkę pokroić opłukaną, nieobraną cukinię.

Na dużej patelni rozgrzać olej, wrzucić kolejno marchew i cebulę, a po chwili cukinię. Dodać sól, cukier i pieprz do smaku, podlać niewielką ilością wody i dusić, aż będą al dente.