




Cukinia duszona z pomidorami i kielbasą

 dorotaR


Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

cukinia - 1 szt.

pomidor - 3 szt.

kielbasa dobrej jakości - pętko - 1

sól - do smaku

pieprz - do smaku

oregano - do smaku

ząbek czosnku - do smaku

oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kielbasę kroimy w mniejsze kawałki i podsmażamy na niezbyt mocno rozgrzanej oliwie na patelni lub w garnku z grubym dnem. Cukinie myjemy, obcinamy końce, kroimy w kostkę i dodajemy do kielbasy. Pomidory myjemy (można obrać ze skórki), kroimy w kostkę i dodajemy do garnka. Dodajemy też starty ząbek czosnku i przyprawy. Dusimy ok 10 min.