# Cukinia z patelni

Tylko z Natury

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- cukinia - 2-3 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- masło - trochę
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Umyć cukinię i przekroić ją na cztery części i pokroić w plastry, posolić, pozostawić na 10-15 minut by puściła gorzki sok. W tym czasie obrać cebulę i czosnek z łupin, pokroić (dowolnie). Cukinię osuszyć z soku ręcznikiem papierowym. Rozpuścić masło na patelni, dodać przygotowane warzywa tj. cukinię, cebulę i czosnek. Przyprawić solą. Dusić, aż cukinia stanie się miękka. Przed podaniem doprawić pieprzem świeżo mielonym.