




## Warzywa duszone z sosem serowym

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

cebula - 1 szt.

marchew - 2 szt.

cukinia - 2 szt.

pomidor - 2 szt.

serek śmietankowy - 100 g

sól - do smaku

pieprz - do smaku

chilli - do smaku

oregano - do smaku

oliwa - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i szklimy na niezbyt mocno rozgrzanej oliwie w garnku z grubym dnem. Marchew obieramy, myjemy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach, dodajemy do cebuli i podsmażamy. Cukinie myjemy, odcinamy końce, kroimy w kostkę i dodajemy do garnka. Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w kostkę, dodajemy do garnka. Dodajemy również przyprawy i pół szkl. wody lub wywaru. Gotujemy ok 15 min aż warzywa będą miękkie. Wyłączamy grzanie, dodajemy serek śmietankowy i mieszamy wszystko.