

Bigos z cukini - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 1 średnia cukinia (kabaczek)
2. - 250 g zwyczajnej kiełbasy
3. - 2 średnie cebule
4. - 1 czerwona papryka
5. - 300 g pomidorów
6. - 1/2 szklanki śmietany
7. - 1 łyżeczka przyprawy warzywnej lub soli do smaku
8. - 1 łyżeczka mąki,

Sposób przyrządzenia:

Cukinię obrać, wydrążyć środek, pokroić w kostkę. Kiełbasę obrać ze skóry, pokroić w kostkę, podobnie paprykę i cebulę.

Na dno zimnego naczynia Zepter 2,5 l. wyłożyć kiełbasę, na to kolejno cukinię, paprykę, cebulę i pomidory (wcześniej sparzone, obrane ze skóry, bez pestek, pokrojone w kostkę). Kiedy wskazówka dojdzie do połowy zielonego pola lub para będzie wydobywać się spod pokrywki zmniejszyć dopływ ciepła i gotować 20 min.

Na koniec dodać śmietanę wymieszaną z przyprawą warzywną i mąką. Gotować jeszcze 2 min. Podawać z ziemniakami.

UWAGA: Do bigosu z cukini można dodać 1 - 2 ząbki czosnku. Zamiast pomidorów może być koncentrat pomidorowy.