



przepisy.pl

Cukinia duszona z szynką i oliwkami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka - 100 gramów
- cukinia - 2 sztuki
- oliwki zielone - 0.5 szklanek
- marchew młoda - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- oregano - 1 szczypta
- bazylia - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzej niezbyt mocno oliwę. Szynkę pokrój a kotkę i obsmaż na oliwie.
2. Cukinię umyj, odetnij końce i bez obierania pokrój w kostkę, dodaj do szynki. Młoda marchewkę oskrob i pokrój na małe kawałki, dodaj do cukinii. Oliwki pokrój w mniejsze kawałki i dodaj do dania.
3. Warzywa oprószy przyprawami i wymieszaj. Duś pod przykrywką na niewielkim ogniu ok 10 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl