



przepisy.pl

Cukinia na parze w sosie toskańskim



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek z ziołami - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- mielone suszone pomidory - 1 łyżeczka
- papryka - 1 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinie myjemy, kroimy w plastry, każdy krążek smarujemy kroplą oliwy bazyliowej i oprószamy solą, świeżo zmielonym pieprzem. Gotujemy na parze 5-7 minut.
2. Sos zagrzewamy przyprawiając do smaku przeciśniętym ząbkiem czosnku, szczyptą pieprzu kajeńskiego, suszonymi pomidorami, wędzoną papryką i ziołami.
3. Cukinie układamy w miseczkach i zalewamy sosem. Dekorujemy świeżą bazylią.
4. Danie możemy jeść jako warzywną przekąskę ale możemy je podać również z makaronem czy z ryżem.

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