



Cukinia ze śmietaną

przepisy.pl



Składniki:

- cukinia - 500 gramów
- Ulubione smaki Sos śmietanowo-ziołowy Knorr - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- olej lub oliwa - 2 łyżki

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Umytą wcześniej cukinię pokrój w grube plastry i podsmaż na patelni.
2. Sos Knorr wymieszaj ze śmietaną i wlej na patelnię. Gotuj chwilę, aż zgęstnieje. Do cukinii dodaj otartą skórkę z cytryny. W ten sposób przygotowane warzywo to idealny dodatek do ryby z ryżem.

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