



przepisy.pl

## Gulasz z kabaczków



### Składniki:

- kabaczki - 800 gramów
- koncentrat pomidorowy - 35 gramów
- cebula - 2 sztuki
- musztarda - 1.5 łyżek
- pieczywo chrupkie, kromki - 8 sztuk
- Flora ProActiv o smaku masła** - 8 łyżeczek

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kabaczki umyj, obierz ze skóry i pokrój w kostkę. Cebulę obierz z łuski, umyj, pokrój w kostkę i wrzuć razem z pokrojonymi kabaczkami do garnka z wrzącą wodą.
2. Koncentrat pomidorowy wymieszaj z musztardą i dodaj do gotujących się warzyw w garnku, całość dopraw do smaku.
3. Po odstawieniu naczynia z ognia dodaj margarynę Flora pro.activ o smaku masła i ponownie wymieszaj. Potrawę podawaj na ciepło z pieczywem chrupkim.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)