



przepisy.pl

## Kabaczki a la gulasz, pieczywo



 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kabaczki - 800 gramów
- koncentrat pomidorowy - 60 gramów
- olej rzepakowy - 1.5 łyżek
- cebula - 4 sztuki
- ostra papryka mielona - 1 szczypta
- musztarda - 1 łyżka
- bułka grahamka - 8 sztuk
- Flora ProActiv** - 8 łyżeczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Kabaczki umyć, obrać, usunąć nasiona i pokroić w grubą kostkę. Ugotować w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową kabaczek i położyć na talerzu. Wywar z kabaczka pozostawić.
2. Cebulę obrać z łupiny, pokroić w kostkę i lekko zrumienić na oleju, dodać koncentrat pomidorowy, paprykę i rozprowadzić ¼ szklanki wywaru z kabaczka
3. Do sosu włożyć ugotowane kabaczki i doprawić do smaku musztardą i pieprzem.
4. Pieczywo posmaruj margaryną Flora ProActive i podawaj razem z gulaszem udekorowanym świeżymi ziołami.

---

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)