

Sos z cukinii

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do pieczonych zimnych mięs oraz ryb.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 cukinie -
- cebula -
- 2 łyżki oliwy -
- ząbek czosnku -
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego -
- pół łyżeczki miodu -
- sok z cytryny -
- pieprz i sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cukinie obrać, oczyścić z pestek, pokroić na plasterki, skropić sokiem z cytryny, podsmażyć na oliwie razem z posiekaną cebulą, później podlać nie wielką ilością wody i chwilę dusić pod przykryciem. Uduzione i ostudzone cukinie zmiksować, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, koncentrat pomidorowy i miód. Sos poprawić do smaku solą i pieprzem.

