

Sałatka z cukinią

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Sałatka na ciepło.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- por - 2 szt.
- czerwona papryka - 1 szt.
- młoda cukinia - 2 szt.
- łodygi selera - 2 szt.
- bulwa selera - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- zielone papryczki - 2 szt.
- sok z cytryny -
- olej -
- sól -
- pieprz -
- zielenina (pietruszka, koperek) -
- kostka bulionowa - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa umyć, osączyć, cebulę obrać, z papryki wyjąć gniazdo nasienne, wszystkie składniki pokroić.
2. Bulwę selera ugotować na półmiękką, pokroić.
3. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić cebulę, wrzucić do rondla, podsmażyć por, potem cukinię, wrzucić do rondla resztę warzyw, zalać 2 szklankami bulionu, dusić około 20 minut pod przykryciem, na koniec dodać seler.
4. Przyprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i posypać zieleniną.