

Cuketa a lilek na pánvi s rajčátky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

130 kalorií , 7 g cukrů , 6 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketa-a-lilek-na-panvi-s-rajcatky>

Příprava

Cuketu a lilek omyjeme a nakrájíme na hrubší kousky. Malá rajčátka omyjeme a necháme vcelku. Rozehřejeme si pánev, dáme na ni olivový olej a přidáme rozmačkaný česnek. Začneme opékat cuketu, lilek a cibuli ze všech stran dozlatova. Později přidáme rajčátka a větvičku rozmarýnu. Krátce před upečením celou směs zeleniny dochutíme kalíškem zeleninového bujonu.

Tip k receptu

Podáváme s jasmínovou rýží.

Ingredience

- 4 cukety
- 2 lilky
- 1 cibule
- 250 g cherry rajčátek
- 1/2 lžíce olivového oleje
- 1 větvička rozmarýnu
- 1 stroužek česneku
- 1 kelímek zeleninového bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Zelenina, Vegetarián

