

Lilky a cukety v rajské omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší lilky 2 ks
- Menší cukety 2 ks
- Pikantní párky 8 ks
- Rajčata ve vlastní šťávě 1 plechovka
- Velká cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olej 1 ks
- Sušená bazalka 1 lžička
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky a cukety omyjeme, cibuli oloupeme, vše nakrájíme na kostky a opečeme na oleji. Směs osolíme, ochutíme bazalkou a rozetřeným česnekem, zalijeme rajčaty se šťávou a vaříme na mírném plameni, dokud není zelenina měkká. Nakonec přidáme na menší kousky nakrájené párky opečené na oleji a krátce prohřejeme. Podáváme s vařenými těstovinami nebo chlebem.