

Angolos cukkinis kapros tökfőzelék

Hozzávalók:

- 1 közepes fej hagyma
- 1 csokor kapor
- 3 dkg vaj
- 1 kg főzőtök
- 1 cukkini
- só, bors ízlés szerint
- 10 dkg koktélpáradicsom

Elkészítés:

A vajat megolvasztjuk. Hozzáadjuk a finomra vágott hagymát és üvegesre pároljuk. Az aprított kaprot is hozzátesszük, és két percig kis lángon kevergetjük.

Hozzáadjuk a szeletelt tököt és a cukkinit, tovább pírítjuk, sózzuk, és borsozzuk, majd lefedve 15 percig főzzük.

Tálaláskor a koktélpáradicsommal összepírítjuk.

Séfünk tippje: Az angolos főzeléket habarással vagy világos rántással is besűríthetjük.