

# Dušenina z rajčat



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 25min , Porce: 2

**132** kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** jana.viktorynova

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dusenina-z-rajcat>

## Příprava

Tvrďší rajčata spaříme horkou vodou a sloupneme. Cibuli nakrájenou na plátky osmahneme na oleji, přidáme nakrájená rajčata, oloupaná a pokrájená jablka a chvíli dusíme. Směs podle chuti dosolíme a přisladíme. Dušeninu podáváme jako přílohu k pečenému a k minutkám.

## Ingredience

- 4 rajčata
- 1 cibule
- 2 jablka
- sůl dle chuti
- cukr krupice
- 1 lžíce oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Příloha

