TANIEGOTOWANIE.com

Bigos z młodej kapusty

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- kapusta - 1 główka
- przecier pomidorowy - 1 słoiczek
- boczzek - 250 g
- ziele - 1 szt.
- listki laurowe - 1 szt.
- kostka - 2 szt.
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Kapustę dokładnie myjemy, obrać z brzydkich liści i posiekać. zalewamy małą ilością wody . dodajemy 2 kostki rosołowe. dusimy pod przykrycie ok 30 minut, od czasu do czasu mieszając. wędliny, kiełbasę lub boczek (tzw, przegląd lodówki) kroimy w kostkę i podsmażamy. dodajemy wraz wytworzonym tłuszczykiem do kapusty. dokładnie mieszamy i dusimy następne 30 minut. do kapusty dodać przecier pomidorowy (można dodać odrobinę ketchupu). doprawiamy do smaku solą i pieprzem . podgrzewamy na małym ogniu kolejne 10 minut. podawać z ziemniaczkami z koperkiem lub świeżym pieczywem, Smacznego:)

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!