

Bigos z młodej kapusty



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzony boczek	300 g
cienka kiełbasa	300 g
sól, pieprz	do smaku
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
woda	
kapusta młoda	1 główka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyścić i poszatkować, ale nie za cienko, bo młoda kapusta bardzo się gubi. Wrzucić kapustę do garnka, zalać wodą i gotować prawie do miękkości. Kiełbasę i boczek podsmażyć na patelni i wrzucić do kapusty. Doprawić do smaku, ewentualnie jak ktoś lubi dodać odrobinę maggi w płynie. Do bigosu dodać koncentrat pomidorowy i wymieszać, aż się połączy z bigosem. Nadmiar soku z bigosu zagęścić mąką wsypaną bo bigosu i dokładnie wymieszaną. Zagotować. Bigos podawać z młodymi ziemniakami lub chlebem.