

Bigos z młodej kapusty



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1 główka
cebula	2 sztuki
pomidory z puszki lub koncentrat	
kiełbasa drobiowa	2 laski
końcówki różnych wedlin	30 dag
tłuszcz	
kminek Prymat	
mąka	2 łyżki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę dusimy. Kapustę szatkujemy i gotujemy razem z przyprawami. Dodajemy kostkę rosółową (drobiową), dusimy kapustę do miękkości. Dodajemy pozostałe składniki. Wędliny kroimy dobnó. Zaprawiamy przecierem pomidorowym i mąką, doprawiamy do smaku.