

Bigos z młodej kapusty z koperkiem



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta młoda	1 główka
kiełbasa zwyczajna	30 dkg
boczek	20 dkg
cebula	2 szt
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
koperek	1 pęczek
olej	2 łyżki
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz czarny mielony	
liść laurowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukaną kapustę młodą poszatkować wrzucić do garnka ,dodać liść laurowy,zalać małą ilością wody.Dusić ok 15 minut.Na rozgrzanym oleju podsmażyć i zarumienić,pokrojone w kostkę,kiełbasę,boczek i cebulę.Wrzucisz wszystko do kapusty,dodac posiekany koperek i koncentrat pomidorowy.Przyprawić kucharkiem,kminkiem i pieprzem do smaku.Dusic na małym ogniu 10-15 minut.Mozna podać z chlebem lub do ziemniaczków.