

Bigos ze słodkiej kapusty - na kwaśno



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	2 kg
sok z kapusty kiszonej	1 szkl.
koncentrat pomidorowy	
cebula	1 duża
kiełbasa śląska	1/2 kg
olej	
sól	
papryka mielona	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować i ugotować w osolonej wodzie - odcedzić.

Na oleju zrumienić posiekaną cebulę, dodać kiełbasę pokrojoną w kawałki, podsmażyć, dosypać mieloną paprykę i wymieszać - podlać wodą lub wywarem z kapusty, dodać koncentrat pomidorowy - dokładnie wymieszać i połączyć z ugotowaną kapustą. Do całości dolać sok z kiszonej kapusty i dusić pod przykryciem, na małym ogniu, aż wszystkie smaki się połączą. Doprawić do smaku solą i pieprzem.