bigos na słodko

AGNIESZKA191

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	2 sztuka
kiełbasa chuda	3 sztuka
sól	
przecier pomidorowy	1,5 słoiczek
woda	4 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić 2 główki młodej kapusty. Włozyc do garnka i zalać 4 szklankami wody. Posolić. Gotując co jakiś czas mieszać. W międzyczasie pokroić 3 laski kiełbasy najlepiej nie za tłustej /np. podwawelskiej/, podsmażyć na patelni z 1 słoiczkiem przecieru pomidorowego. Pół słoiczka dodać do kapusty. Zamieszać. Podsmażona kiełbasę z pzrecierem dodajemy do kapusty, Mieszamy. Gdy kapusta będzie miekka /przy młodek kapustce trwa to naprawdę szybko/. Odstawić do ostudzenia lub gorący bigos włożyć do słoiczków i zamknąć. Można schować do lodówki na chwile gdy dostaniemy apetyt na bigosik.