

Bigos błyskawiczny



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	1,2 kg
cebula	2-3 sztuki
parówki	50 dkg
koncentrat pomidorowy	2-3 łyżki
oliwa	1/2 szklanki
sól i pieprz	do smaku
rosół z kostki	1 (esencjonalny)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyścić i drobno poszatkować. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na tłuszczu. Dodać kapustę i zalać rosołem z kostki wymieszanym z koncentratem pomidorowym. Parówki podzielić na kawałki długości ok. 5 cm, wymieszać z kapustą. Dusić na niewielkim ogniu około 30 minut.