

## Bigos z młodej kapusty



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>wędzony boczek</b>	300 g
<b>cienka kiełbasa</b>	300 g
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>koncentrat pomidorowy</b>	3 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	
<b>kapusta młoda</b>	1 główka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyścić i poszatkować, ale nie za cienko, bo młoda kapusta bardzo się gubi. Wrzucić kapustę do garnka, zalać wodą i gotować prawie do miękkości. Kiełbasę i boczek podsmażyć na patelni i wrzucić do kapusty. Doprawić do smaku, ewentualnie jak ktoś lubi dodać odrobinę maggi w płynie. Do bigosu dodać koncentrat pomidorowy i wymieszać, aż się połączy z bigosem. Nadmiar soku z bigosu zagęścić mąką wsypaną bo bigosu i dokładnie wymieszaną. Zagotować. Bigos podawać z młodymi ziemniakami lub chlebem.