

Bigos ze słodkiej kapusty



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

koncentrat pomidorowy	3 g
kiełbasa pokrojona w kostkę	60 g
sól	
mąka	3 g
pieprz	
cebula	5 g
kapusta biała	100 posiekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę zalać niewielką ilością wody, gotować do miękkości.
Pod koniec duszenia dodać zieleninę, podsmażoną cebulę i koncentrat pomidorowy.
Makę rozprowadzić w niewielkiej ilości chłodnej wody, połączyć z kapustą, lekko wymieszać, zagotować.
Kiełbasę podsmażyć na tłuszczu dodać do kapusty, chwilę poddusić.