

Bigos z młodej kapusty



JOLANTA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa śląska	1 szt
żeberka	1 pasek
koncentrat pomidorowy	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4 szt
kapusta	1 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zeberka gotujemy, gdy będą na wpół miękkie dodajemy poszatowaną kapustę i wrzucamy liście laurowe i ziele angielskie. Mieszymy i gotujemy na małym ogniu. Dodajemy pokrojoną w kostkę kiełbasę i koncentrat pomidorowy. gotujemy około 1 godzinę.