

Bigos z papryki



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	1 kilogram
kiełbasa chuda	1 kilogram
pomidory bez skóry	1 kilogram
sól, pieprz	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
wida	1/2 szklanka
kostka rosołowa	1 szt
papryka czerwona	1 kilogram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule pokroić w talarki, podsmażyć, wrzucić pokrojoną w paski paprykę, dolać wody, podgotować do miękkości, dodać pomidory i kiełbasę pokrojone w cząstki, dusić razem pod przykryciem, wrzucić kostkę rosołową, sól, pieprz i listek, dusić jeszcze jakieś 10 minut.