

Bigos



Autor: **smakosz13**
Przepisów: 9 Ocena: 16



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kapusta kiszona, 1 kg
- pieczarki, 0.5 kg
- piersi z kurczaka, 0.5 kg
- fasolka szparagowa, 0.5 kg
- marchew, 0.5 kg
- cebula, 0.5 kg
- vegeta
- koncentrat
- ketchup
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę pokroić, piersi z kurczaka pokroić w kostkę, pieczarki oraz marchew zetrzeć na tarce na grubych oczkach, cebulę pokroić.
- 2 każdy składnik przesmażyć na małej ilości oleju, następnie wszystko wymieszać i doprawić. Dodać małą ilość wody i dusić pod przykryciem.
- 3 na koniec dodajemy 4 łyżki koncentratu i 4 łyżki ketchupu oraz łyżkę oleju. wszystko razem mieszamy
- 4 smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: