

BIGOS Z KAPUSTY WŁOSKIEJ



Autor: **alicja**
Przepisów: **16** Ocena: **534**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- 40 dkg kiełbasy
- 1/2 główki włoskiej kapusty(ok.kg)
- 2 różnokolorowe papryki
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- ok.300 - 400 ml bulionu wołowego
- szczypta kminku
- 1 pęczek szczypiorku
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę oczyścić i pokroić na możliwie jak najcieńsze paseczki. Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić wzdłuż na cienkie paseczki. Cebulę obrać i posiekać, a następnie w garnku rozgrzać olej, przesmażyć ją, dodając kapustę oraz paprykę. Warzywa doprawić kminkiem, solą oraz pieprzem, następnie zalać bulionem. Szczypiorek posiekać i dodać do garnka, posypując warzywa słodką papryką. Kiełbasę pokroić w kostkę i wrzucić do duszących się warzyw. Po 15 minutach duszenia dodać koncentrat, wymieszać i dusić jeszcze 10-20 minut. Podawać z pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: