

# Bigosik warstwowy z jabłkiem



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2595** Ocena: **20363**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Kapusta młoda 1 główka
- Kiełbasa wiejska 1 kg
- Cebula biała 2 szt.
- Jabłka winne 1 kg
- Pomidory z puszki 1 szt.
- Bulion warzywny 1 szklanka (może być z kostki)
- Sól i pieprz do smaku
- Kminek do smaku
- Tłuszcz do smażenia

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Kapustę oczyścić, poszatковать i chwilę podgotować z pomidorami i przyprawami. Kiełbasę pokroić i przysmażyć z posiekaną cebulą na odrobinie tłuszczu. Jabłka obrać, zetrzeć. W żaroodpornym naczyniu ułożyć warstwami kapustę z resztą składników. Zalać bulionem i dusić na małym ogniu przez pół godziny można też zapiec w piekarniku. Podawać z pieczywem.

## Twoje notatki do przepisu: