

Bigosik warstwowy z jabłkiem



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2595 Ocena: 20359



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Kapusta młoda 1 główka
- Kiełbasa wiejska ½ kg
- Cebula biała 2 szt.
- Jabłka winne ½ 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: