



przepisy.pl

## Bigos z kapusty włoskiej z cukinią, pomidorkami i kurczakiem



 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kapusta włoska mała - 0.5 sztuk
- mała cukinia - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 10 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- mała marchewka - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę pokroić na paski. Wrzucić do garnka, zalać wodą (ok. 50 ml), gotować na małym ogniu. Cukinię umyć, pokroić w kostkę, posolić i odstawić na kilka minut, aby zmiękła. Pomidorki naciąć, sparzyć wrzątkiem i obrać. Dodać do kapusty. Marchewkę umyć, obrać i pokroić w plasterki. Dodać do kapusty.
2. Pierś z kurczaka oczyścić i pokroić w kostkę. Podsmażyć na rozgrzanym oleju. Dodać do garnka.
3. Cebulę umyć, obrać i pokroić w drobną kostkę. Podsmażyć na oleju po kurczaka. Dodać cukinię i chwilę smażyć. Wszystko przełożyć do garnka z kapustą. Koperek posiekać i wrzucić do bigosu. Wszystko dusić około 30 min.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)