



# Bigos z młodej kapusty

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kapusta młoda - 700 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- kielbasa - 500 gramów
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- pomidory - 4 sztuki
- koper - 0.5 pęczków
- gałązki świeżego tymianku - 2 sztuki
- woda - 200 mililitrów
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Kapustę posiekaj, kielbasę i marchewkę pokrój w pół plastry. Cebulę pokrój w kostkę.
2. Podsmaż cebulę, marchew i kielbasę, dodaj kapustę i podlej wodą.
3. Dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr i tymianek. Duś 40 min.
4. Pomidory obierz ze skóry, pokrój w kostkę i dodaj do kapusty. Duś około 60 min.
5. Podawaj bigos posypany posiekanym koperkiem.

---

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)