



Bigos z młodej kapusty

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta młoda - 800 gramów
- mięso wieprzowe - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 3 sztuki
- boczek - 100 gramów
- kiełbasa zwyczajna - 100 gramów
- mąka - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- śliwki suszone - 8 sztuk
- pomidory - 2 sztuki
- jabłka - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- olej do smażenia
- woda - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj, gotuj w wodzie z liściem laurowym i kostkami Knorr do miękkości.
2. Mięso, boczek i kiełbasę pokrój w kostkę, przesmaż na oleju, dodaj do kapusty.
3. Cebulę pokrój w kostkę, przesmaż na oleju dodaj do kapusty.
4. Pomidory obierz ze skóry, pokrój w kostkę. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce, dodaj oba składniki do kapusty.
5. Z mąki i masła zrób zasmażkę, rozprowadź wywarem z kapusty i połącz z kapustą. Dodaj śliwki i majeranek. Dopraw do smaku pieprzem.
6. Podawaj np.: z pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl