



przepisy.pl

Świąteczny bigos zasmażany



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta kwaszona - 500 gramów
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- grzyby suszone - 3 sztuki
- margaryna - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustkę poszatkuj i przepłucz zimną wodą.
2. W dużym garnku podsmaż delikatnie na margarynie posiekaną cebulę i czosnek. Po chwili dodaj kapustę i smaż całość kilka minut.
3. Po tym czasie wlej wodę tak, aby zakryć powierzchnię kapusty. Dodaj wszystkie przyprawy, grzyby i duś powoli, mieszając od czasu do czasu ok. 2 godzin. W razie konieczności dolewaj wodę.
4. Sos myśliwski Knorr wymieszaj ze szklanką wody.
5. Gdy kapusta będzie miękka, wlej wcześniej przygotowany sos. Wszystko dokładnie mieszaj i duś, aż bigos zgęstnieje.

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