



przepisy.pl

# Wiosenny bigos z młodej kapusty

 15 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- szynka wieprzowa - 1 kilogram
- pieprz
- sól
- cukier
- koperek - 1 pęczek
- tymianek - 4 pęczki
- pomidory - 5 sztuk
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- młoda kapusta - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- rosół na włoszczyźnie - 2 szklanki

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę. Obraną cebulę grubo posiekaj, a obraną marchew pokrój w ukośne plasterki. Kapustę grubo poszatkuj.
2. W dużym garnku rozgrzej olej, wrzuć mięso i szybko obsmaż ze wszystkich stron.
3. Dołóż cebulę i jeszcze chwilę smaź, wciąż mieszając.
4. Dodaj marchew i kapustę, zalej bulionem Knorra.
5. Poczekać by zawrzała i zmniejsz płomień, duś pod przykryciem 40 minut. Od czasu do czasu mieszaj.
6. Pomidory pokrój na kawałki, a tymianek i koperek posiekaj, dodaj do bigosu na 5 minut przed końcem duszenia. Przypraw solą, pieprzem i cukrem.

---

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)