

Bigosik z kielbaską z młodej kapusty



Autor: **zmaminegozeszytu**

Przepisów: **28** Ocena: **1503**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1/2 główki młodej kapusty
- 1 biała cebula
- 1 większa kielbaska (dobrej jakości)
- koperek i szczypiorek (ilość wg. uznania)
- sól, pieprz do smaku
- olej do smażenia
- troszkę wody do podlania kapusty

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cebulę pokroić w kostkę, smażyć na oleju na złoty kolor, wrzucić pokrojoną na mniejsze kawałki kielbaskę, podsmażyć.



- ### 2
- Następnie dodać posiekaną dość drobno młodą kapustkę, koperek i szczypiorek, przemieszać, podlać troszkę wodą, dusić ok. 30 minut (do miękkości). Na koniec doprawić solą i pieprzem. Pycha!!!



Twoje notatki do przepisu: