




Bigos z młodej kapusty

 Tylko z Natury

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- główka młodej kapusty - 1 szt.
- cebula, - 1 szt.
- koper, - 1 pęczek
- pomidory - 2 szt.
- marchew - 2 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- szczypiorek - 1/2 pęczek
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- olej - 2 łyżka
- woda - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyć i poszatkować młodą kapustę. Wrzucić do osolonej wody i dusić przez ok. 15 minut. Na rozgrzanym oleju podsmażyć cebulę. Marchew i pietruszkę obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Tak przygotowane warzywa dodać do kapusty. Dusić wszystko przez kolejne 15 minut. Gdy kapusta będzie miękka, przyprawić solą i pieprzem do smaku oraz dodać posiekany koperek i szczypiorek.

Dodaj koncentrat pomidorowy i przyprawy.