Bigos z białej kapusty - danie jednogarnkowe

Bożena1960

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

kapusta biała średniej - 1/2 szt.
pieczarki - 6 szt.
pomidory krojone w puszce - - 1 kilka
marchewka - 1 szt.
pietruszka korzeń - 1 szt.
papryka czerwona - 1 szt.
groszek konserwowy - 250 g
bulion - 1 litr
por - - kawałek
cebule - 2 szt.
papryka słodka i ostra - - do smaku
kminek - 1/2 łyżeczka
majeranek - - 1 łyżka
zioła prowansalskie - 1/2 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
koncentrat pomidorowy - - trochę
Dodatkowo: -
kiełbasa śląska - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki po obraniu pokroić w plasterki i usmażyć na maśle. Osobno usmażyć cebulę pokrojoną w plastry. Kapustę poszatkować włożyć do garnka, dodać oczyszczoną z gniazd nasiennych i pokrojoną w paski paprykę, pokrojony w prążki i przelany na sitku wrzątkiem por. Dodatkowo odsączony z zalewy groszek konserwowy. Do całości wlać bulion i doprowadzić do zagotowania. Następnie zmniejszyć płomień ognia dodać podsmażone grzybki, cebulę oraz pomidory z puszki oraz koncentrat pomidorowy. Doprawić przyprawami wymieszać i dusić do miękkości. Na sam koniec połączyć z usmażonymi plasterki kiełbasy (lecz nie koniecznie). Podawać z pieczywem albo jako samodzielne danie.