Bigos z młodej kapusty

Bożena1960

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

- kapusta młoda - 1 szt.
- koperek - 1/2 pęk
- cebula - 1 szt.
- kiełbasa śląska - 700 g
- kminek - 1/2 łyżeczka
- sól i pieprz - - do smaku
- liście laurowe - 2 szt.
- oliwa - 3 - 4 łyżka

Dodatkowo: -

- pieczarki, ale nie koniecznie - 150 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę oczyścić z brzydkich liści, umyć i poszatkować. Włoży do garnka, zalać do połowy wodą i gotować około 10-15 minut. Dodać liście laurowe. Po ugotowaniu kapusty odlać większą część wody.
Na patelnię wlać oliwę dodać obraną, posiekaną w kosteczkę cebulę, podsmażając do zeszklenia. Do zeszklonej cebuli dodać obrane, pokrojone pieczarki, podsmażać mieszając, pod koniec dodać pokrojoną w grubszą kostkę kiełbasę i jeszcze chwilę podsmażyć.
Podsmażoną kiełbasę z cebulą i pieczarkami dodać do kapusty i wymieszać. Doprawić solą, pieprzem i odrobiną kminku, dodać koncentrat pomidorowy,
posiekany koperek, całość przemieszać i doprowadzić do zagotowania. Na koniec bigos zagęścić delikatną lekką zasmażką.

Podawać z pieczywem lub z ugotowanymi ziemniaczkami.