

Bigos warzywny

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Bigos warzywny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pół główki białej kapusty * po dużej marchewce, pietruszce i porze -
- mały seler * 10 dag pieczarek * 4 strąki papryki konserwowej * przecier pomidorowy * ząbek czosnku * -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę pokroić, zagotować, osączyć z wody. Marchew, pietruszkę, seler zetrzeć na tarce o dużych oczkach, por pokroić w krążki, a pieczarki w plasterki. Kapustę, włoszczyznę i pieczarki przełożyć do rondla z olejem i udusić. Pod koniec duszenia dodać pokrojoną w paski paprykę oraz przecier pomidorowy i posiekany lub przepuszczony przez praskę czosnek. Doprawić do smaku pieprzem i solą.

