

## Польский бигос



Время приготовления: 25 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (4х человека)

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 2 ст.л
- белокочанная капуста 250 г
- молотый черный по вкусу
- петрушка по вкусу
- растительное масло по вкусу
- репчатый лук 1 головка,
- соль по вкусу
- сосиски 5 шт
- укроп по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Нарезаем мелко лук, сосиски нарезаем кружочками, а капусту - квадратиками.
2. Лук обжариваем на растительном масле до полуготовности, затем добавляем сосиски и капусту, приправив все протертыми томатами Romi, зеленью, перцем и солью по вкусу.
3. Тщательно перемешиваем, накрываем крышкой и тушим на маленьком огне до готовности.
4. Вот такой простой, а самое главное вкусный рецепт! Приятного аппетита!