

Bigos



ELIZA135



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1 główka
cebula	2 główki
kielbasa śląska	1/2 kg
żeberka wieprzowe	1/2 kg
koncentrat pomidorowy	1 puszka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżki
olej do smażenia	
boczek wędzony	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokroić, zagotować. żeberka ugotować, cebulkę pokroić kielbasę i boczek, dać na patelnię i przysmażyć. Kapustę odcedzić dać do niej wędliny, przecier, resztę przypraw. Przysmażyć to wszystko razem do miękkości