

Bigos

ANNA138



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	4 kg
kiełbasa zwyczajna	1,5 kg
cebula	4 szt
udka kurczaka	2 szt
pieczarki	50 dag
Liść laurowy suszony Prymat	4 liście
ziele angielskie	5 kulek
pieprz	
smalec	1 kostka
przecier pomidorowy	2 słoiki
Kucharek przyprawa do potraw	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę wygniatamy od kwasu, jeśli jest zbyt kwaśna przelewamy ją wodą. Wkładamy do garnka zalewamy wodą, gotujemy aż będzie miękka, dodajemy do kapusty ziele angielskie, liść laurowy. Na patelni rozgrzewamy smalec podsmażamy obraną i pokrojoną cebulę w kostkę, Pieczarki myjemy obieramy, kroimy dodajemy do cebuli podsmażamy, kiełbasę kroimy w grubszą kostkę dodajemy do cebuli i pieczarek, wszystko razem mieszamy ze sobą i smażymy na wolnym ogniu. Udka myjemy wkładamy do garnka z wodą, gotujemy aż będą miękkie, gdy się ugotują, wyciągamy obieramy dodajemy do kiełbasy. Gdy kapusta jest miękka, kiełbasę, pieczarki udka, cebulę dodajemy do niej. Na sam koniec dodajemy przecier pomidorowy, dokładnie wymieszać, doprawić do smaku. Jeszcze chwilę gotować.