

Bigos mieszany



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżeczka
Smalec wieprzowy	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
kiełbasa podwawelska	2 szt
udka z kurczaka	2 gotowane
przecier pomidorowy	2 łyżki
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pokrojoną kapustę zalewamy wodą, dodajemy smalec, kucharka i cukier. Gotujemy
- KROK 3 Pokrojone kiełbaski smażymy
- KROK 4 Mięso obieramy z kości
- KROK 5 Ugotowaną kapustę odcedzamy
- KROK 6 Wszystko łączymy ze sobą, dodajemy przecier i doprawiamy