

Bigos na ostro



MONIKAAA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

główka kapusty	1
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
kiełbasa	200 g
żeberka wędzone	100 g
ziarenka smaku	1 łyżka
papryka czerwona	1
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	0,25 łyżeczki
kapusta kiszona	0,5 kg
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

główkę kapustę posatkować, wrzucić do garnka i gotować do miękkości. Kapuste kiszoną wypłukać i także zagotować w oddzielnym garnku. Ugotowaną kapustę kiszona dodać do garnka z młodą kapustą, dodać żeberka wędzone oraz kiełbasę. gotować razem ok 35 minut. Następnie dodać pokrojoną w paski paprykę. Doprawić przyprawą do bigosu i majerankiem oraz chili. Gotować jeszcze ok 15 minut.