

Bigos po cygańsku



RADOSNA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 szt
papryka czerwona	2 szt
pieczarki	1 kg
ogórki konserwowe	1 słoik litrowy
cebula	3-4 szt
mięso mielone	1 kg
sól	
jajko	1 szt
majeranek	
oliwa	
przecier pomidorowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapusta pokrojoną sprzyć. Paprykę, pieczarki, ogórki, cebula pokrojone usmażyć na oliwie. Po usmażeniu wrzucić do kapusty i razem wszystko gotować. Mielone przyprawić jak na klopsiki. Następnie zrobić małe kuleczki i usmażyć na oliwie. Potem wrzucić do kapusty. Wszystko razem gotować. Pod koniec dodać przecier pomidorowy i ketchup.