

BIGOS śląski



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe lub wieprzowe	500 gram
cebula	2 sztuki
koncentrat pomidorowy	2 duże łyżki
czosnek	2 ząbki
smalec	2 łyżki
kapusta biała	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepłukać kapustę i ugotować z liściem laurowym i kilkoma ziarenkami ziela angielskiego. Mięso pokroić w kostkę i razem z cebulą dusić na smalcu ub oleju. Rozcieramy czosnek z solą i dodajemy do mięsa i cebuli. Podlewamy delikatnie mięso aby dusiło się tak długo aż będzie miękkie. Następnie dodajemy mięso do ugotowanej kapusty, doprawiamy pieprzem i wrzucamy kminek niepełna łyżeczkę oraz koncentrat pomidorowy. całość mieszamy. Podajemy na gorąco z pieczywem