

## Bigos wiejski



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta kiszona</b>	1 kg
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>kiełbasa cienka</b>	15 dag
<b>wieprzowina</b>	50 dag
<b>boczek</b>	10 dag
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>Kapusta słodka</b>	3/4 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiszoną kapustę pokroić, zalać wodą i gotować przez 30- 40 minut. Słodką kapustę i dwie cebule drobno poszatkować, ugotować, następnie dodać do ugotowanej kapusty kiszonej. Mięso wieprzowe pokroić w kostkę i podsmażyć na tłuszczu. Po godzinie gotowania do kapusty dodać usmażone mięso wraz z tłuszczem, wszystkie przyprawy i gotować na małym ogniu. Kiełbasę obrać, pokroić w plasterki lub kostkę, boczek pokroić w kostkę, wytopić i dodać do kapusty. Pod koniec gotowania doprawić do smaku solą i pieprzem. Bigos wymieszać z koncentratem.

Do bigosu można także dodać kilka suszonych grzybków.