

## BIGOS Z POŁĘDWICZKĄ



**GOSIA18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>połędwica wieprzowa</b>	1/2 kg
<b>kiełbasa zwyczajna</b>	1/2 kg
<b>marchew</b>	2 szt
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>seler korzeniowy</b>	1/2 szt
<b>koncentrat pomidorowy</b>	4 łyżki
<b>cebula biała</b>	2 szt
<b>rosół z kury Kucharek</b>	2 kostki
<b>mąka pszenna</b>	3 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	3 łyżki
<b>wino czerwone wytrawne</b>	do smaku
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 szt
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	4 szt
<b>kapusta biała</b>	2 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obgotować w dwóch wodach, następnie dodać starte na tartce warzywa ( marchew, pietruszka i seler ), wrzucić ziele, liść i gotować do miękkości. Mięso połędwiczki pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni, dodać pokrojoną cebulę i kiełbasę. Wszystko wrzucić do kapusty i dusić na małym ogniu od czasu do czasu mieszając. Następnie dodajemy wszystkie przyprawy do smaku, koncentrat pomidorowy, a na koniec zasmażkę i wino do smaku. Podajemy z razowym pieczywem z masełkiem. SMACZNEGO!!!

