

Bigos ze słodkiej kapusty



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1 duża główka
cebula	2 sztuki
szynka wieprzowa bez kości	1 kg
papryka czerwona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
kiełbasa podwawelska	3 laski
ogórek kiszony	2-3 sztuki
smalec	
kminek	
sól	
pieprz	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
Liść laurowy suszony Prymat	
por	1 średnia sztuka
przecier pomidorowy	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mięso oczyszczamy, dokładnie myjemy, przekładamy do naczynia do zapiekania, oprószamy przyprawami, dodajemy ziele angielskie, liście laurowe, obkładamy wiórkami smalcu i zapiekamy około 1 1/2 godziny w piekarniku w 190 stopniach, studzimy i kroimy w niewielką kostkę.

- KROK 2 Kiełbasę kroimy w kostkę i podsmażamy na tłuszczu.
- KROK 3 Kapustę szatkujemy i gotujemy w lekko osolonej wodzie, dodajemy pokrojone w paseczki papryki, pokrojone w kostkę cebule oraz drobno pokrojony por. Całość dusimy około 1 godzinę na niewielkim ogniu wraz z przyprawami. Od czasu do czasu mieszamy by warzywa nie przywarły do dna.
- KROK 4 Do warzyw dodajemy mięso wraz z sosem który powstał podczas pieczenia oraz kiełbasę. Dodajemy przecier pomidorowy i dokładnie mieszamy. Dusimy jeszcze około 20-30 minut.