

## Świąteczny bigos



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na bigos:

<b>olej</b>	1 duża łyż.
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>boczek</b>	75 g
<b>szynka</b>	50 g
<b>kiełbasa</b>	50 g
<b>kabanos</b>	50 g
<b>suszone borowiki</b>	15 g
<b>śliwki suszone</b>	40 g
<b>kapusta kiszona</b>	150 g
<b>kapusta</b>	150 g
<b>Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat</b>	3 małe łyż.
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	5 szt.
<b>Owoc jałowca cały Prymat</b>	8 szt.
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 małe łyż.
<b>woda</b>	2 litry

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlej olej, podsmaż czosnek, cebulę oraz wędliny. Do podsmażonych wędlin dodaj resztę składników oraz przyprawę. Całość zalej wodą i gotuj pod przykryciem na małym ogniu przez 2-3 godziny. Bigos podawaj z chlebem i masłem.

