

Bigos



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	2 kg
marchewka	2 szt
resztki wędlin	1 kg
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	3 szt
pietruszka	1 szt
przecier pomidorowy	1 szt
śliwki suszone	4 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
grzyby suszone	1 małe
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	1 szt
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kiszoną płuczemy pod bieżącą wodą i odciskamy. Odcisniętą kapustę gdy trzeba rozdrabniamy i przekładamy do dużego garnka. Marchewkę, pietruszkę zetrzeć na tarce dodajemy do kapusty. Zalewamy wrzątkiem do wysokości kapusty, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i wstawiamy na mały ogień. Gotujemy do miękkości, od czasu do czasu mieszając. Suszone grzyby moczymy w wodzie, do miękkości. Następnie odcedzamy z wody. Wędliny drobno kroimy i wrzucamy na rozgrzany smalec, podsmażamy. Cebulę siekamy i podsmażamy na smalcu. Z ugotowanej kapusty usuwamy nadmiar wody, dodajemy grzyby, wędliny, cebulę. Dodajemy przyprawę, śliwki suszone i gotujemy 30-40 minut. Na koniec dodajemy przecier pomidorowy.