

Bigos cygański



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kilograma
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej do smażenia	
pieczarki	150 gramów
cebule	2 sztuki
ogórki konserwowe	150 gramów
woda z ogórków	2 łyżki
passata pomidorowa	400 mililitrów
Oregano suszone Prymat	1/2 łyżeczki
Natka pietruszki suszona Prymat	1 łyżeczka
Chili pieprz cayenne mielony Prymat	1/3 łyżeczki
żółtko jajek	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak przygotowujemy klopsiki?

Cebulę kroimy w kostkę, a następnie musimy ją zeszklić na oleju. Mięso mielone układamy na misce, dodajemy cebulę, żółtka, doprawiamy solą i pieprzem, dokładnie mieszamy. Formujemy małe klopsiki. Klopsiki usmażyć.

Następnie kroimy pieczarki w plastry, podsmażamy. Cebulę kroimy w kostkę, a smażymy ją na oleju. Świeżą paprykę oczyszczamy, myjemy, kroimy w plasterki. Jeśli używamy papryki konserwowej - odsączamy ją i kroimy w kostkę. Ogórki odsączamy, kroimy w talarki. Paprykę i ogórki lekko podsmażamy.

Wszystkie składniki wrzucamy do głębokiego rondla i dokładnie mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi, oregano, bazylią, natką i chili. Na koniec dodajemy passatę (lub przecier, koncentrat, keczup), 2 łyżki wody z ogórków i dokładnie mieszamy.