

Bigos Dukana



ANNA134



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet drobiowy	1 kg
kapusta kiszona	1/2 kg
kapusta biała	1/2 kg
przecier pomidorowy	1 słoiczek
mięso wołowe	30 dag
przyprawy	do smaku
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby moczymy kilkanaście godzin. Następnie wylewamy je wraz z wodą do garnka, dorzucamy pokrojone kapusty, cebulę i mięso, doprawiamy i dusimy do miękkości. Na koniec dodajemy przecier pomidorowy i jeszcze trochę dusimy.