Bigos

ANECIK1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	3 kg
cebula	4 szt
żeberka	1 kg
kiełbasa cienka	1/2 kg
pieczarki	70 dag
margaryna	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę płuczemy, odciskamy, kroimy (tak by się później nie ciągnęła). Pieczarki kroimy i podsmażamy na margarynie do wyparowania wody. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju. Żeberka (chude) podsmażamy na rumiano. Zalewamy je wodą, gotujemy. Gdy będą miękkie wyjmujemy a do wywaru wkładamy kapustę, cebulę, pieczarki. Gotujemy do miękkości, pod koniec dodajemy podsmażoną w kostkę kiełbasę i gotujemy jeszcze około 20 minut. Doprawiamy solą i pieprzem