Bigos ze świeżej kapusty.

IZABELA/BELLA81

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusty	1 główka
cebule	2
kiełbasy	6 lasek
boczku świeżego	30 dag
koncentrat pomidorowy	duży
Kwas cytrynowy Prymat	
cukier	
kilka ziaren pieprzu Prymat	
Kucharek przyprawa uniwersalna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Kapustę drobno pokroić i zagotować z liściem laurowym, pieprzem i kucharkiem.

KROK 2 Boczek, kiełbasę i cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć. Najpierw smażyłam boczek(trochę go posoliłam), a gdy się wytopił tłuszcz dodałam kiełbasę, a na koniec cebulę. Boczek miałam dość tłusty, więc nie dodawałam innego tłuszczu do smażenia.

KROK 3 Gdy kapusta będzie miękka dodać mięso z cebulą i gotować dalej.

KROK 4 Dodać koncentrat pomidorowy, doprawić kwaskiem, cukrem, papryką do smaku i dusić pod przykryciem.

KROK 5 Nadmiar wody odlałam i wykorzystam do gotowania gołąbków lub sosu pomidorowego.

KROK 6 Bigosik gotowy :)