

Bigos hultajski



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
rosół warzywny	1/2 litra
szynka wędzona	50 dag
szynka wiejska	20 dag
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1 opakowanie
wino czerwone wytrawne	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyflukaną kapustę gotujemy zalewając pół litry wody. Szynki kroimy w kostkę. Dodajemy do bigosu i dolewamy wino. Gotujemy do miękkości. Doprawiamy do smaku przyprawą. Ewentualnie można zagęścić zasmażką.