

Bigos



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa zwyczajna	60 dag
boczek	60 dag
mięso wieprzowe bez kości	60 dag
sól, pieprz	wg uznania
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek
olej	pół szklanki
Liść laurowy suszony Prymat	2 listki
kapusta kiszona	1 litr
kapusta biała	1 średnia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę białą pokroić, zagotować. Kwaśną kapustę zagotować. Kiełbasę z boczkiem podsmażyć, mięso wieprzowe usmażyć na trosczku oleju. Białą kapustę odcedzić nie całkiem, a kwaśną całkowicie. Połączyć je razem. Podsmażony boczek, kiełbasę i mięso wieprzowe połączyć razem z kapustami, dodać wszystkie przyprawy oraz koncentrat pomidorowy. Wymieszać porządnie. Podusić na chwile na małym ogniu. Najlepiej smakuje na drugi dzień. Smacznego.