

bigos z młodej kapusty z rabarbarem



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta	1 główka
boczek	20 dkg
rabarbar	2 łodyżki
cebula biała	1 główka
sól	
czosnek	
mąka	1 łyżka
cukier	
koper świeży	
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
włoszczyzna	1 (młoda)
Ziele angielskie mielone Prymat	2 ziarka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy, płuczemy, zalewamy wodą, zagotowujemy. Odlewamy wodę. Do garnka z kapustą wrzucamy ziele angielskie i listek laurowy. Wlewamy wodę - niedużo, tak aby kapusta się dusiła. Włoszczyznę myjemy, ścieramy na tarce z grubymi oczkami, dorzucamy do kapusty. Boczek kroimy w kostkę wytapiamy tłuszcz. Skwarki przekładamy do kapusty. Na połowie tłuszczu dusimy pokrojoną cebulę, którą następnie dodajemy do bigosu. Na drugiej połowie tłuszczu podsmażamy obrany i drobno pokrojony rabarbar.

Gdy kapusta i warzywa są miękkie dodajemy rabarbar, doprawiamy do smaku, dodajemy posiekany koperek, ewentualnie zagęszczamy zasmażką.