

bigos



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mieso od łopatki kilogram

koncentrat pomidorowy 3 słoiczki pudliszki

boczek 70 dkg

kiełbasa zwyczajna 3-4 szt.

kapusta kiszona 2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kiszoną delikatnie wypłukać i odcisnąć, białą pokroić włożyć w garnek razem z kiszoną gotować 0,5 godziny (z zieleń angielskim i liściem laurowym), odlać wodę z kapusty, usmażyć mięso, boczek pokrojone w kostkę dodać do kapusty, sparzyć suszone grzyby i dodać do kapusty. kiełbasę pokrojoną w kostkę włożyć na tłuszcz po mięsie dodać do kiełbasy koncentrat 2,5 słoiczka i podsmażyć i wymieszać przez chwilę. Następnie wlać do kapusty i, wymieszać i na małym ogniu podsmażyć...doprawić pieprzem i papryką...