

Bigos



IZABELA30



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa podwawelska	2 szt
biała kapusta	0,5 szt
kapusta kiszona	0,6 kg
koncentrat pomidorowy	1 szt
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1 szt
mięso wieprzowe	0,5 (np. łopatka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy mięso i kiełbasę w kostkę smażymy razem ok 25 min, po czym podlewamy wodą dodając 3 szt liścia laurowego, 5 kuleczek ziela angielskiego i dusimy ok 20 min Następnie szatkujemy i gotujemy białą kapustę ok 20 min a w osobnym naczyniu gotujemy kapustę kiszoną ok 10 min. Odcedzamy obie kapusty i łączymy wszystkie składniki razem; dodajemy cały koncentrat i całą przyprawę do bigosu gotujemy ok 20 min na koniec dodajemy do smaku pieprz i kucharzek w płynie