

Bigos po góralsku



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	3 kg
mięso wieprzowe	1 kg
kiełbasa	1 kg
cebula	3 szt
przecier pomidorowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso udusić z cebulą, kiełbasę pokrojona w kostkę przysmażyć na patelni i poloczyć z uduszonym mięsem. Kapustę kiszoną przepłukać wodą i ugotować z liściem laurowym i zieleń angielskim. Do ugotowanej kapusty dołożyć mięso i kiełbasę i cały przecier pomidorowy wymieszać, chwilę pogotować na małym ogniu. Doprawić pieprzem i solą do smaku.