Bigos z kurkami

EWELINAPAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	2000 gram
kurki	300 gram
kiełbasa	250 gram
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek
smalec	4 łyżki
mąka	4 łyżki
sól, pieprz	1 szczypta
bulion	1 kostka
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1 0pakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:
Kapustę płuczemy i odgotowujemy w 4 litrach wody przez około 30 min. Po czym odcedzamy ją. Ponownie zalewamy wodą, dodajemy kostki rosołowe i wcześniej umyte i pokrojone kurki. Wszystko gotujemy około 50 minut. Kiełbase kroimy w kostkę i smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Ugotowana kapustę odcedzamy, dolewamy troczę świeżej gorącej wody na dno by kapusta nie przywarła oraz podsmażoną kiełbasę razem z tłuszczem ze smażenia i koncentrat. Wszystko przyprawiamy do smaku. Dusimy 10 minut. Na patelni rozgrzewamy 4 łyżki smalcu dodajemy make i sporządzamy zasmażkę, gdy już nabierze rumianego koloru odstawiamy ją do ostygnięcia. Zimną zasmażkę łączymy z kapustą wszystko razem dusimy jeszcze 20 minut.