

Bigos z kapusty kiszonej z karkówką i sokiem pomidorowym



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1,5-2 kg
karkówka	750 g
sok pomidorowy	1-2 szkl.
ziele angielskie	5 szt.
Owoc jałowca cały Prymat	10 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	3
Papryka słodka mielona Prymat	1-2 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Kminek cały Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	
przyprawa uniwersalna	
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
smalec	3 łyżki
olej rzepakowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę opłukać (jeśli jest zbyt kwaśna) i zalać wodą w dużym garnku. Dodać kminek, jałowiec, liście laurowe i ziele angielskie. Gotować do czasu, aż zmięknie.
- KROK 2 Plastry karkówki obsmażyć na rumiano na mieszaninie smalcu i oleju.

- KROK 3 Mięsem nakryć podgotowaną kapustę, dolać trochę gorącej wody z rozpuszczoną przyprawą warzywną i nadal dusić pod przykryciem.
- KROK 4 Kiedy mięso zmięknie przełożyć je na talerz i rozdrobnić - można pokroić lub porozrywać palcami na mniejsze kawałki. Dodać ponownie do kapusty.
- KROK 5 Dosypać paprykę mieloną, trochę pieprzu i wymieszać dokładnie i dusić bez pokrywki, aż odparuje znaczna część płynu.
- KROK 6 Zalać kapustę sokiem pomidorowym i dusić na niewielkim płomieniu, co jakiś czas mieszając, aż kapusta będzie niemal miękka.
- KROK 7 Dosypać majeranek, czosnek granulowany i ew. nieco pieprzu.
- KROK 8 Dusić jeszcze kwadrans.
- KROK 9 Podawać z ulubionym pieczywem lub jako dodatek do obiadu.