

BIGOS Z MŁODEJ KAPUSTY Z POWIDŁAMI I CYTRYNĄ



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

młoda kapusta	1 i 1/2 sztuki
powidła śliwkowe	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
woda	2+1 szkl.
pieprz	do smaku
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	do smaku
kostka rosółowa	2 szt.
kiełbasa zwyczajna	2 pętka
olej do smażenia	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	2 szt.
koperek	1 pęczek
marchew	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kapustę poszatковать i umieścić w dużym garze. Marchew obrać i zetrzeć na tartce o grubych oczkach. Dodać do kapusty. Zalać wodą (2 szklabki). Gotować na średnim ogniu. Kiedy kapusta zacznie robić się miękka wodę - sok odlać. Wlać czystą wodę (1 szklankę).
- KROK 2** Kiełbasę pokroić w kostkę i wrzucić na patelnię z rozgrzany olejem. Przysmażyć na złoty kolor. Dodać do kapusty wraz z olejem (wtedy bigos nie będzie jałowy).

KROK 3

Do bigosu dodać kostki rosółowe. Wymieszać do rozpuszczenia. Dodać powidła, przecier, sok z cytryny, ziele angielskie i liść laurowy. Doprawić pieprzem i przyprawą do bigosu. Gotować na małym ogniu. Na sam koniec dodać posiekany koperek. Wymieszać i odstawić.