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 rosołowa	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 poszatkować 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 rozgrzanym olejem. Przysmażyć na złoty kolor. Dodać do kapusty wraz z olejem (wtedy bigos nie będzie jałowy).

KROK 3 Do bigosu dodać kostki rosołowe. 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.