

Świąteczny bigos



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na bigos:

olej	1 duża łyż.
czosnek	2 ząbki
cebula	1 szt.
boczek	75 g
szynka	50 g
kiełbasa	50 g
kabanos	50 g
suszone borowiki	15 g
śliwki suszone	40 g
kapusta kiszona	150 g
kapusta	150 g
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	3 małe łyż.
Liść laurowy suszony Prymat	5 szt.
Owoc jałowca cały Prymat	8 szt.
koncentrat pomidorowy	2 małe łyż.
woda	2 litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlej olej, podsmaż czosnek, cebulę oraz wędliny. Do podsmażonych wędlin dodaj resztę składników oraz przyprawy. Całość zalej wodą i gotuj pod przykryciem na małym ogniu przez 2-3 godziny. Bigos podawaj z chlebem i masłem.

