

Bigosik



EMILIA22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa wędzona	2 pętka
kiełbasa drobiowa	1 pętka
kiełbasa z dziczyzny	2 pętka
boczek	30 dkg
mięso wieprzowe bez kości	30 dkg
udko z kurczaka	2 szt
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżka
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	2 łyżki
kostki rosółowe	2 szt
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
przecier pomidorowy	1 szt
marchewka	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Kapusta słodka	1 średnia
kapusta kiszona	50 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wieprzowe i drobiowe wraz z kostkami rosółowymi ugotować, następnie pokroić. Pokrojoną słodką kapustę wrzucić do garnka z wywarem powstałym po ugotowaniu mięsa. Dodać przyprawy: do kurczaka, do bigosu, ziele angielskie, liść laurowy, paprykę słodką mieloną Prymat, marchewkę. Całość gotować do chwili, aż kapusta będzie średnio miękka. Następnie dodać kwaśną kapustę oraz pokrojone mięso drobiowe i wieprzowe. Kielbasę wraz z boczkiem pokroić w kostkę, podsmażyć i wrzucić do garnka z kapustą. Wszystko gotować do chwili, aż oba rodzaje kapusty będą miękkie. Kolejno należy dodać słoiczek przecieru pomidorowego i gotować wszystko na małym ogniu przez 20 min pod przykryciem.