

Bigos kaszubski



PŁOCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 główka
Liść laurowy suszony Prymat	3 liście
keczup pikantny	1 mały słoiczek
mięso z korpusu	
boczek	20 dkg
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarenka
kapusta kiszona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą kapustę poszatковать, korpus ugotować i obrać z mięsa. Do wysokiego garnka wrzucić wszystkie składniki i na małym ogniu gotować.

Im dłużej bigos się gotuje tym smaczniejszy. Gotuję go z dobre 4-5 dni po kilka godzin. od czasu do czasu przemieszając.

Smacznego.