

Golonka w bigosie



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

golonka	700 g
kapusta	1 głowa
marchewka	3 sztuki
cebula	2 sztuki
kełbasa toruńska	1 sztuka
śliwki suszone	100 g
koncentrat pomidorowy	do smaku
powidła śliwkowe	do smaku
grzyby suszone	100 g
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę włożyć do garnka i zalać wodą, wrzucić ziele angielskie, listek laurowy, vegetę oraz suszone grzyby i gotować.

W międzyczasie umyć kapustę, umyć i obrać marchewkę.

Kapustę szatkować i sukcesywnie dorzucać do garnka.

Marchewkę pokroić w półplasty i dodać do kapusty.

Na patelni podsmażyć na oleju posoloną cebulę pokrojoną w kostkę i kiełbasę pokrojoną w półplasterki. Jak cebula się zeszkli-
dorzucić do bigosu.

Dodać suszone śliwki, łyżkę powideł śliwkowych i łyżkę koncentratu pomidorowego, trochę pieprzu i gotować ok 2-3 godzin.

Doprawić do smaku solą i pieprzem, zakwasić koncentratem pomidorowym w miarę potrzeby, lub dosłodzić powidłami śliwkowymi