

Bigos



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusty kiszonej	1,5 kg
białej kapusty	1 kg
kiełbasy	0,5 kg
ugotowanego mięsa	0,5 kg
boczku wędzonego	25 dkg
suszonych grzybów	10 dkg
przetarte pomidory	1 kartonik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy kapusty z liściem laurowym, zielem angielskim i kminkiem. Ja gotuję około 4 godziny, ale znam też osoby, które gotują tydzień :/ Na dużej patelni podsmażamy kiełbasę , boczek, mięso. Dodajemy cebulkę i czosnek. Grzyby zalewamy wrzątkiem , gotujemy chwilę . Gdy zmiękną kroimy i wrzucamy do kapusty. Gdy z kapusty odparuje już woda wrzucamy kiełbasę , mięso i boczek, kartonik przetartych pomidorów i musztardę. Doprawiamy solą i pieprzem.