

Bigos



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
kapusta	1 sztuka
kiełbasa	10-15 dag
mięso wieprzowe	50 dag
koncentrat pomidorowy	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kiszoną pokroić kilkakrotnie, zalać wodą i podgotować. Cebule posiekać, ugotować, dodać do kapusty kiszonej. Mięso pokroić w kostkę i smażyć na tłuszczu, w połowie gotowania do kapusty dodać usmażone mięso z tłuszczem, dodać przyprawy i powoli gotować. Kiełbasę obrać, pokroić na kawałki i dodać do garnka z kapustą. Pod koniec gotowania doprawić solą, pieprzem, przyprawą do bigosu i koncentratem.