

Bigos



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości	0,4 kg
kiełbasa podwawelska	0,3 kg
boczek wędzony	0,3
śliwka suszona	2-3 sztuki
grzyby leśne	0.2 kg
pieczarki	0,5 kg
przecier pomidorowy	0,5-1 słoiczka
cebula biała	0.3 kg
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1-2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1 opakowanie
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziaren
Kminek mielony Prymat	1 łyżka
mięso wieprzowe	0,5 (np. schab)
kapusta biała	0.5 kg
biała kapusta	1 poszatkowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kiszoną ugotować. kapustę białą ugotować z liściem laurowym, kminkiem.
Mięsa udusić z zieleń angielskim, liściem laurowym, cebulą, pokrojoną śliwką, przyprawić papryką, Kucharkiem. Boczek, kiełbasę udenstowac. Grzyby (lepsze) lub pieczarki udusić na maśle.
Wszystko wymieszać dodać przyprawy, przecier pomidorowy. Razem wszystko dusić za każdym podgrzewaniem lepszy.