

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

BIGOS Z KIEŁBASĄ I BOCZKIEM

Składniki:

- 1,5kg kiszonej kapusty
- 0,5kg golonki bez skóry i bez kości
- 0,5kg wędzonego boczku
- 0,5kg kiełbasy
- 2 łyżki smalcu
- 2 cebule
- 5-7dag suszonych śliwek
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki ketchupu
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz
- przyprawa do bigosu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kiszoną kapustę włożyć do garnka, wlać 1 litr wody, dodać liście laurowe i gotować na wolnym ogniu około 1 godziny. Po 40 minutach do kapusty wsypać umyte śliwki. W międzyczasie na smalcu zrumienić pokrojone w plasterki kiełbasę, w kostkę mięso i boczek. Dodać drobno posiekaną cebulę, zeszklić, podlać odrobiną wody i dusić pod przykryciem około pół godziny. Połączyć z kapustą, dodać ketchup, koncentrat pomidorowy, przyprawę do bigosu. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. wymieszać i gotować 10-15 minut.

SMACZNEGO!