

Bigos hultajski

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



Pyszność, która zachwycą wszystkich moich gości ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kapusta kiszona - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- smalec - 6 dag
- mąka - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- rosół esencjonalny - 3 szkl.
- słonina - 15 dag
- gotowana wołowina - 60 dag
- lietek laurowy - 1 szt.
- ziarenka pieprzu -
- ziele angielskie -
- czerwone wino - 0,5 szkl.
- pieprz,sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. w rondlu stopić smalec, dodać posiekaną kiszoną kapustę, lietek, ziele angielskie i pieprz, zalać rosółem, gotować. Gdy kapusta będzie na wpół miękka, dodać pokrojoną w kostkę słoninę i mięso wołowe, gotować często mieszając. Pod koniec kapustę zagęścić zasmażką z masła i mąki, doprawić solą, pieprzem, wlać wino.