

Bigos :)

Przepis dodany przez użytkownika ania00076

Pyszny bigos!

Czas przygotowania: 3 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- kapusta kiszona - 1 kg
- duża głowka białej kapusty -
- pieczarki - 1/2 kg
- cebula - 4 małe szt.
- kielbasa - 1/2 kg
- boczek - 30 dag
- margaryna - 1 kostka(i)
- koncentrat pomidorowy - do smaku
- sol - do smaku
- pieprz - do smaku
- maggi - do smaku
- wegeta - do smaku

Przydatne akcesoria:

patelnia ,duży garnek...

Etapy przyrządzania:

1. Białą kapustę poszatkować i ugotować aż będzie miękka.
Kiszona kapusta również ugotować do miękkości.
Cebule, pieczarki, kielbasę i boczec pokroić w kostkę i podsmazać na tłuszczu.
Wszystko razem wymieszać dodając koncentrat pomidorowy do smaku oraz wszystkie przyprawy.
Podsmazać wszystko razem ok 10 min, często mieszając aby się nie przypaliło.

Jak podawać?

Podawać w głębokiej miseczce z świeżą bułeczką :)

Uwagi:

Przepyszny na drugi dzień!