

Kapusta a'la bigos

Składniki:

2 kg kapusty kiszonej

600 g kiełbasy śląskiej lub innej

400 g mięsa gulaszowego

3 łyżeczki przecieru pomidorowego

3 ziarna ziela angielskiego i pieprzu

2 liście laurowe

1 łyżeczka cukru

2 łyżeczki soli

Pieprz mielony do smaku



Wykonanie:

Kapustę płuczemy w zimnej wodzie, aż nie będzie kwaśna. Następnie przetrzucamy do garnka i wlewamy tyle wody, żeby nam przykryło całą kapustę. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie oraz pieprz i gotujemy. Po zagotowaniu się wody, gotujemy jeszcze przez 10 min. Następnie odlewamy wodę, zostawiając na dnie około 4 cm wody dodajemy wcześniej podsmażoną kiełbasę i mięso, przecier pomidorowy sól i wszystko dobrze mieszamy. Gotujemy, aż kapusta zrobi się miękka, taką jak lubimy. W razie potrzeby, gdy woda się wygotuje dolewamy, żeby kapusta nam się nie przypaliła. Wszystko próbujemy solimy i przyprawiamy do smaku.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

