

Bigos

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kapusta kwaszona - 60 dag
- tłuszcz - ml
- cebula - 10 dag
- mąka - 2 dag
- parówki - 15 dag
- wieprzowina - 25 dag
- papryka - 25 dag
- ketchup - 4 dag
- pieczarki - 15 dag
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- papryka mielona - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kapustę odcisnąć, pokroić i zalać wrzącą wodą. Dodać tłuszcz i zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i gotować około 50 min na małym ogniu, pod przykryciem. Mięso umyć i pokroić w kostkę. Następnie podsmażyć, dodać przyprawy, skropić wodą i dusić do miękkości. Cebulę, paprykę oraz pieczarki oczyścić, opłukać i pokroić w kostkę. Następnie podsmażyć i dodać do mięsa w połowie duszenia. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką i zasmażyć nie rumieniąc. Połączyć z kapustą, mięsem, ketchupem oraz obranymi i pokrajanymi w plasterki parówkami. Dusić kilka minut, doprawić.
☐☐☐☐