




## Bigos z kapusty kiszzonej i cukinii

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 8 porcji

### Składniki:

kapusta kiszona - 1 + 1/2 kg  
cukinia - 1 szt.  
ziele angielskie - 8 szt.  
liść laurowy - 5 szt.  
olej do smażenia - trochę  
wieprzowina - 70 dag

skrawki wędlin - 60 dag  
pieczarki - 40 dag  
koncentrat pomidorowy - 5 łyżka  
sól ziółowa - do smaku  
pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Z kapusty odcisnąć sok, drobno ją pokroić. Podlać wodą, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Gotować pod przykryciem.

**KROK 2:** Mięso umyć, osuszyć wraz z okrawkami wędlin pokroić w kostkę. Podsmażyć na oleju. Dodać do gotującej się kapusty.

**KROK 3:** Pieczarki pokroić w plastry, podsmażyć na oleju. Cukinię przekroić wzdłuż, wydrążyć miąższ, pokroić w kostkę. Podsmażyć na oleju, przyprawić solą. Wraz z pieczarkami dodać do kapusty.

**KROK 4:** Wszystko dokładnie wymieszać, gotować do miękkości. W razie potrzeby uzupełnić wodą. Dodać koncentrat pomidorowy oraz przyprawę do smaku. Wymieszać.

**KROK 5:** Podawać z dodatkiem pieczywa.