Bigos z boczniakami

Renixx

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kg
- ziele angielskie całe - 10 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- karkówka - 30 dag
- tłuszcz - 1 łyżka
- szynka - 30 dag
- kiełbasa wiejska - 20 dag
- boczniaki - 20 dag
- cebula czerwona - 1 szt.
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- ketchup łagodny - 1 łyżka
- przyprawa do bigosu - 2 łyżka
- pieprz - do smaku
- cukier - do smaku
- czosnek granulowany - do smaku

Dodatkowe info:

Bigos z boczniakami i wędliną jest bardzo sycący i smaczny. Do bigosu można wykorzystać różne gatunki mięsa i wędlin.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę pokroić, włożyć do garnka, wlać wodę, dodać liście laurowe i angielskie ziele, gotować. Mięso pokroić w kostkę, wytopić na patelni. Skwarki i mięso włożyć do kapusty.

KROK 2: Na tłuszczu podsmażyć pokrojoną w kostkę szynkę i kiełbasę, połączyć z kapustą i gotować do miękkości.

KROK 3: Na rozgrzanym tłuszczu usmażyć posiekaną cebulę i pokrojone w kostkę boczniaki.

KROK 4: Następnie wsypać mieloną paprykę, dodać przecier, przyprawę do bigosu i ketchup, wymieszać. włożyć do kapusty, doprawić do smaku i gotować przez kilka minut.