Bigos z dodatkiem cukinii

Stokrotka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kapusta kiszona - 1/2 kg
- kapusta biała - 1/2 kg
- cebula - 1 szt.
- kiełbasa bardzo dobrej jakości - 40-50 dag
- boczek wędzony - 1/2 kg
- szynka - 30-40 dag
- cukinia - 1 szt.
- pomidory - 2 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele - 7-8 szt.
- ziarna jałowca - 3-4 szt.
- ketchup - 4-5 łyżka
- smalec - 3 łyżka
- przyprawa do bigosu - 1 opakowanie
- powidła śliwkowe - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Bigos podawać na gorąco z dodatkiem pieczywa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki potrzebne do przygotowania bigosu. Kapustę kiszoną pokroić na drobne kawałki, włożyć do garnka, wlać 2 szklanki wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec, gotować. Po upływie pół godziny dodać poszatkowaną kapustę białą. Wędliny pokroić w kostkę, zrumienić na łyżce smalcu, połączyć z kapustą, gotować.

KROK 2: Na pozostałym smalcu podsmażyć posiekaną cebulę i pokrojoną cukinię.

KROK 3: Następnie dodać obrane ze skórki pokrojone w kostkę pomidory, chwilę podsmażyć.

KROK 4: Pod koniec gotowania połączyć z kapustą, wsypać przyprawę, dodać ketchup, powidła i gotować jeszcze przez kilka minut.

Przyprawić do smaku solą i pieprzem.