





## Bigos z kielbasą i suszonymi grzybami

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

kapusta kiszona - 1 kg

kapusta biała - 1/2 kg

kabanos - 30 dag

kielbasa toruńska - 30 dag

grzyby suszone - 2-3 dag

cebula - 2 szt.

koncentrat pomidorowy - 2 łyżka

czosnek - 2 ząbek

smalec - 4 łyżka

liście laurowe - 2 szt.

angielskie ziele - 10 szt.

jałowiec ziarna - 4 szt.

pieprz - do smaku

cukier - do smaku

śliwki wędzone - 10 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzyby zamoczyć na noc, następnie ugotować. Kapustę kiszoną włożyć do garnka, zalać wodą, dodać liście laurowe, angielskie ziele i ziarenka jałowca, gotować.

**KROK 2:** Na 2 łyżkach smalcu zeszklić pokrojoną cebulę. Kielbasy pokroić i podsmażyć na pozostałym smalcu.

**KROK 3:** Kielbasę i cebulę połączyć z kapustą. Po pół godzinny gotowania dodać poszatowaną kapustę białą, wędzone śliwki, pokrojone grzyby i gotować do miękkości

**KROK 4:** Pod koniec włożyć koncentrat pomidorowy, zmiażdżony czosnek, doprawić do smaku pieprzem i cukrem. Podawać z pieczywem.