



Bigos domowy

przepisy.pl



90 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kapusta kiszona - 300 gramów
- kapusta biała - 300 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- kiełbasa zwyczajna - 150 gramów
- szynka wieprzowa - 200 gramów
- boczek wędzony - 200 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 sztuki
- margaryna do smażenia
- woda - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę białą poszatkuj, a kiszoną przetnij 2 razy, żeby ją rozdrobnić.
2. Cebulę obierz i pokrój w kostkę, podsmaż w garnku i dodaj kapusty. Podlej winem, dodaj liść laurowy i ziele angielskie.
3. Boczek, szynkę i kiełbasę pokrój w kostkę. Podsmaż na patelni, lekko posypując przyprawą Delikat Knorr.
4. Mięso dodaj do kapusty. Duś 60 min. Dopraw do smaku przyprawą Delikat Knorr. Czynność z duszeniem można powtarzać przez 3 dni dla lepszego smaku. Podawaj w misce odgrzane porcje.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl