



# Bigos świąteczny


przepisy.pl



## Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kilogram
- mięso na gulasz - 1 kilogram
- mąka - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- grzyby leśne mrożone - 25 dekagramów
- kiełbasa jałowcowa - 1 sztuka
- kminek - 1 łyżka
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 6 sztuk
- pieprz czarny w ziarenkach - 8 sztuk
- sól do smaku - 1 szczypta
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka

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

 90 minut  8 osób  Średnie

## Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju, dolewamy szklankę wody, esencję Knorr i dusimy do miękkości. Zagęszczamy sos mąką i doprawiamy do smaku.
2. W drugim garnku zalewamy kapustę wodą i gdy się zagotuje wodę wylewamy. Dodajemy szklankę zimnej wody oraz przyprawy i koncentrat. Gotujemy pod przykryciem na małym ogniu.
3. Na patelni podsmażamy na oleju drobno posiekaną cebulę, kiełbasę oraz grzyby. Wraz z gulaszem dodajemy do miękkiej kapusty. Przyprawiamy do smaku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)