

bigos wiejski



Autor: **wioleta333**
Przepisów: **151** Ocena: **4264**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 kg kapusty kiszanej,
- 0,5 kostki margaryny
- 2 cebule
- kilka ziaren kminku
- wegeta
- 4 ziela angielskie
- 4 liście laurowe
- garść suszonych prawdziwków
- 0,5 kg kiełbasy wiejskiej
- 0,5 kg żeberek
- 0,5 wiejskiej kury lub kaczki
- 2 łyżki mąki
- pieprz, mag

Sposób przygotowania:

- 1 kapustę dać do garnka, mięso opłukać , dać do kapusty i zalać wodą , dodać grzybki, ziele , liście, kminek, i gotować ,gdy mięso odstaje od kości wyjąć z kapusty niech ostygnie i w tym czasie pokroić kiełbasę , mięso oddzielić od kości, pokroić, wsypać wszystko do kapusty i jeszcze gotować na wolnym ogniu, gdy kapusta jest miękka pokroić cebulkę, usmażyć na margarynie na złoto i dodać do tego mąkę zrobić zasmażkę , wsypać do kapusty , dodać przyprawy i zagotować .

Twoje notatki do przepisu: