

# Fit bigos



Autor: **Okawrosole**  
Przepisów: **44** Ocena: **572**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 500 g kapusty kiszonej 200 g wędzonego fileta z kurczaka 200 g świeżego fileta z kurczaka 1 cebula 20 g suszonych grzybów 10 su

## Sposób przygotowania:

- 1 grzyby namocz przez 3 godziny w wodzie, nie wylewaj wody z ich moczenia, dodasz ja do bigosu

kapustę odcedź, posiekaj, wrzuc do garnka, zalej wodą i gotuj pod przykryciem około 20 minut

na patelni podsmaż pokrojoną w kostkę świeżą pierś z kurczaka, dodaj cebulkę pokrojoną w kostkę, przeciśnięty przez praskę czosnek, a na końcu pokrojony w kostkę wędzony filet z kurczaka

dodaj zawartość patelni do garnka z kapustą, wymieszaj

grzyby i śliwki pokrój w mniejsze kawałki, dodaj do garnka, dolej wodę z grzybów, zamieszaj

dodaj sól, pieprz, majeranek oraz koncentrat pomidorowy

gotów pod przykryciem jeszcze godzinę

## Twoje notatki do przepisu: