



BIGOS ala Gosia - PRZEPIS

<u>Składniki</u>	2,5 kg kapusty kiszanej mniej kwaśnej
	1,5 kg mięsa (karkówki lub łopatki)
	1 kg kiełbasy śląskiej
	25 dag suszonych grzybów
	duża cebula

Przygotowanie

1. Ugotować kapustę (ok. 1h).

2. Całe mięso i kiełbasę (pokrojone w kostkę) usmażyć na patelni porządnie przypiekając- ewentualnie podlewać olejem, pod koniec dodać cebulę pokrojoną w kostkę.

Wrzucić do garnka, w którym gotujemy kapustę.

3. Dodać wcześniej namoczone w wodzie grzyby i wrzucić parę ziaren czarnego pieprzu i liście laurowe.

Doprawić solą i pieprzem do smaku, można dodać odrobinę wina i dusić kolejną 1godzinę, a w razie potrzeby podlewać wodą, co jakiś czas mieszając.

4. Na końcu dodać koncentrat pomidorowy (ok. 200g) bądź pokrojone świeże pomidory.

SMACZNEGO !