
Bigos gospodarski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4071 razy.

80 dag kapusty kwaszonej,

10 dag fasoli perłowej,

15 dag kiełbasy,

25 dag boczku świeżego,

10 dag śliwek,

8 dag cebuli,

tłuszcz,

100 ml śmietany,

2 dag mąki,

sól, pieprz

Fasolę przebrać , opłukać , zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie. Kapustę odcisnąć , pokroić w kostkę razem z boczkiem, zalać wrzącą wodą, zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i gotować około 50 min na małym ogniu pod przykryciem. Śwki umyć , wypestkować , pokroić w paseczki. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć dodać mąkę, lekko zrumienić , połączyć z kapustą, śliwkami, fasolą, śmietaną oraz obraną z osłonki i pokrojoną w półplasterki kiełbasą, dusić kilka minut, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Kapusta kiszona i fasola...niezła mieszanka wybuchowa...po spożyciu zaleca się przebywanie w osobnym pomieszczeniu...Panie

Wodecki, zajmij się Pan lepiej tym co Pan umiesz lepiej...spiewaniem...(-)

Nadesłał(a): 2006-10-16 12:10:09