
Bigos z jabłek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2568 razy.

2 kg słodkich jabłek (kwaśne rozpadają się podczas gotowania),

75 dag kiełbasy (podlaskiej, podwawelskiej lub zwyczajnej),

4 duże cebule (50 dag),

6-7 łyżek oliwy,

4 łyżki pasty pomidorowej,

6 ziaren ziela angielskiego,

3 listki laurowe,

tymianek, bazylia, majeranek, przyprawa chili, sól, pieprz.

Jabłka umyć , obrać , oczyścić z gniazd nasiennych i zetrzeć na tarce do jarzyn. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić i zeszklić na tłuszczu. Dodać pastę pomidorową i podsmażyć . Kiełbasę pokroić w cienkie paski (przedtem zdjąć osłonkę), wrzucić do cebuli z pomidorami, dodać do smaku przyprawy i sól. Dusić 10-12 minut. Następnie dodać jabłka i dusić jeszcze 10 minut. "Bigos" powinien być pikantny. Podawać gorący z białym pieczywem. Tak jak każdy bigos, jest smaczny po odgrzaniu.