Bigos z pieczarek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3228 razy.

po pół kilograma:

- pieczarek,

- cebuli,

- kiełbasy,

- ogórków kwaszonych,

3 łyżki koncentratu pomidorowego,

3 łyżki masła roślinnego,

pieprz i sól,

Oczyszczone pieczarki,kiełbasę i ogórki pokroić w kostkę,

a cebulę w plastry. Składniki bigosu osobno podsmażyć na tłuszczu. Na koniec wszystko przełożyć do jednego garnka i dusić 5 minut (w razie potrzeby podlać kilkoma łyżkami wody). Dodać koncentrat, doprawić . Jeszcze raz zagotować . Podawać z ryżem lub ziemniakami.