

BIGOS Z KAPUSTY KISZONEJ

Składniki:

1 kg kapusty kiszonej,
30 dag wędliny,
10 dag boczku wędzonego,
1 łyżka przecieru
pomidorowego,
1 duża cebula,
pieprz,
sól,
tłuszcz,
2 ząbki czosnku.

Wykonanie:

Kapustę kiszoną ugotować i odlać wodę. Wędlinę, boczek, cebulę pokroić w kostkę i przesmażyć na tłuszczu. Dodać do kapusty, wymieszać, dodając przecier pomidorowy sól, pieprz oraz rozgnieciony lub drobno pokrojony czosnek. Podlać niewielką ilością rosółu, doprawić, zapiec w piekarniku. Zamiast przecieru pomidorowego można dodać trochę czerwonego wina.