



Bigos z dynią i pieczarkami



Sposób przygotowania

Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na odrobinie smalcu. Mięso umyj, pokrój na kawałki, przypraw słodką papryką i dodaj do cebuli. Duś na małym ogniu pod przykryciem aż zmięknie. Pieczarki pokrój w plasterki, dynię w kostkę i podsmaż na patelni. Następnie przypraw solą i pieprzem i dodaj do mięsa. Białą kapustę ugotuj w osolonej wodzie. W osobnym garnku ugotuj kiszoną kapustę (nie myj i nie odsączaj soku przed gotowaniem). Kapustę wymieszaj z zawartością patelni. Dodaj trochę wody z kiszonej kapusty i dwie łyżki przecieru pomidorowego. Dopraw do smaku solą, pieprzem i kminkiem. Podawaj z ziemniakami albo pieczywem. Smacznego!

Składniki

- 600 g łopatka wieprzowa bez kości
- 300 g dynia hokkaido
- 300 g pieczarki
- 600 g biała kapusta
- 300 g kapusta kiszona
- 1 szt. duża cebula
- 2 łyżki przecier pomidorowy
- 1 szczypta papryka słodka, kminek
- 1 szczypta sól, pieprz
- 1 łyżka smalec do podsmażenia mięsa