

KAPUSTA pod nazwa BIGOS HULTAJSKI

Ingredients

1 litr kwaszonej kapusty
1 cebula, 1 pietruszka, 1 seler
3 suszone grzyby
3-4 łyżek tłuszczu
 $\frac{3}{4}$ kg mięsa wołowego
sol, pieprz do smaku

1. Mięso wołowe gotować razem z selerem, cebulą, pietruszką i 3 suszonymi grzybami na intensywny bulion.
2. Kwaszoną kapustę (1 litr) zalać 2-3 szklankami bulionu.
3. Wlać do kapusty roztopionego tłuszczu wieprzowego, posolic i dusić.
4. Pozostałe z bulionu mięso pokrajać w kostkę i zmieszać z kapustą, dodać też podrumienioną makę, podsmażoną w tłuszczu i dusić wtedy kapustę dopóki nie pociemnieje. Mieszać od czasu do czasu aby nie przywarła do rondla.
5. Wydając dobrze jest obłożyć kapustę podsmażoną kiełbasą.

