

BIGOS Z MIESEM DZIKA

(Przepis Staropolski)

Ingredients

50 dkg miesa z dzika bez kosci
20 dkg wedzonego boczku
70 dkg kapusty kwaszonej
10 dkg cebuli
tluszcz (wlasnego wyboru)
15 dkg kielbasy z dzika
2 dkg maki
szklanka bialego wytrawnego wina
4 dkg koncentratu pomidorowego
2 dkg kaparow
sol, pieprz, cukier, majeranek, ew. przyprawa do zup do smaku

1. Mieso umyc, pokrajac w kostke razem z boczkiem, wlozyc do odcisnietej i pokrajanej kapusty, zalac mala iloscia wody, ugotowac na malym ogniu.
2. Cebule obrac, drobno pokroic i usmazyc, dodac do niej pokrajana w plasterki kielbase i smazyc razem 1-2 minuty. Oproszyc maki nie rumieniac jej i polaczyc z kapusta.
3. Dodac nastepnie wino, koncentrat pomidorowy, oplukane kapary oraz wszystkie przyprawy i dusic razem kilk minut.

Podawac z ziemniakami z wody lub pieczywem.

