

# Bigos słodko - kwaśny

## SKŁADNIKI (1 duży garnek):

- 1 małej główka białej kapusty (piłka ręczna)
  - 1 kg kapusty kiszonej
  - 2 duże cebule
  - 2 ząbki czosnku
  - 1/2 kg mięsa wieprzowego (karkówki, szynki)
  - 1 pętko kielbasy do smażenia
  - 1 garść suszonych grzybów
  - Kilka suszonych śliwek
  - Koncentrat pomidorowy
  - kilka kulek ziela angielskiego
  - kilka liści laurowych
  - pieprz ziarnisty
  - sól
  - 1 łyżeczka powideł śliwkowych
1. Grzyby namaczamy w wodzie, śliwki namaczamy w wodzie
  2. Główkę kapusty szatkujemy i przekładamy do garnka, wrzucamy przyprawy, zalewamy gorącą wodą i zaczynamy gotowanie.
  3. Kapustę kiszoną odsączamy z soku i kroimy na drobniejsze kawałki. I wstawiamy do gotowania
  4. Gdy kapusty zmiękną, wtedy je mieszamy.
  5. Rozgrzewamy olej podsmażamy cebulę, czosnek. Mięso kroimy w kostkę i przesmażamy wrzucając do cebuli. Dusimy około 1 godziny,
  6. Pod koniec duszenia wrzucamy pokrojoną kielbasę, grzyby, śliwki koncentrat pomidorowy. Po kilku minutach mieszamy z kapustą. Doprawiamy do smaku