



Bigos z kapusty pekińskiej

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kapustę pekińską, pokroić, przełożyć do garnka, podlać małą ilością wody, posolić, dusić na wolnym ogniu.

Krok 2

Ogórki kiszane i kielbasę pokroić w paseczki.

Krok 3

Cebulę obrać, pieczarki umyć, osączyć i pokroić w plasterki.

Krok 4

Papryki opłukać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w paski.

Krok 5

Wszystkie składniki przesmażyć oddzielnie na tłuszczu, dodać do kapusty, razem z czosnkiem, poddusić. Z mielonego mięsa, formować małe kulki, obtaczać w tartej bułce, smażyć na złoty kolor, przełożyć do reszty składników, dodać keczup, przyprawić przyprawami do smaku, chwilę poddusić.

Bigos:

1 duża kapusta pekińska

1 ząbek czosnku

1 pętka kielbasy cienkiej

0,5 kg pieczarek

3 papryki

5 cebuli

5 ogórków kiszonych

280 g keczupu pikantnego

Kuleczki :

600 g mięsa mielonego

1 jajko

2 łyżki bułki tartej

Sól i pieprz

Tłuszcz do smażenia