**Eintopf z kapustą**

**trudność:** łatwe   
**czas:** >60 min 

**SKŁADNIKI:**

* 60 dkg łopatki wieprzowej- karkówki, szynki etc
* Marynata:
* rozgnieciony ząbek czosnku
* po gałązce- tymianek, rozmaryn
* 4 łyżki oleju
* 0.5 łyzki octu
* 1/3 szkl wody
* sól, pieprz,
* kilka ziarenek jałowca
* do tego:
* spora poszatkowana cebula
* 1 łyżka łagodnej mielonej papryki
* 20 dkg kiszonej kapusty też poszatkowanej-:)
* smalec do obsmażenia
* woda do podlewania-:)
* pół kosteczki rosołowej
* ciemny sos do pieczeni winiary-:) ale niekoniecznie-:)
* Bagietka !

**PRZYGOTOWANIE:**

no więc... mięsko kroimy sobie w kosteczkę, robimy marynatę, zanurzamy mięsko i odstawiamy...gdzie kto lubi ale na minimum godzinkę. cebulkę szklimy na łyżce smalcu!! czy jak kto lubi, dodajemy mięsko z marynaty, zwiększamy gaz, tak aż odparuje woda i mięsko się zarumieni. dodajemy paprykę, mieszamy i chwilkę przesmażamy, nie za długo, bo papryka gorzknieje. Dolewamy szklaneczkę wody, dodajemy kostkę rosołową, najlepiej wołową, zagotowujemy a potem dusimy na małym gazie aż mięsko zmięknie. w razie potrzeby uzupełniamy wodą. Na koniec dodajemy pokrojona kiszoną kapustkę i dusimy razem jeszcze 20 min. Jest rewelacyjne, podane z ciepłą bułeczka albo w wersji rodzinnej z ziemniakami i sałatą ze śmietaną. Kto lubi dodaje sobie podczas duszenia mięsa szczyptę kminku- będzie bardziej "bigosowe". Ja na konću zagęściłam sosem pieczeniowym...nabrało konsystencji gulaszu a nie bigosu-:)