

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 łyżki 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 rosółowej
- ciemny sos do pieczenia 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 rosółową, 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 końcu zagęściłam sosem pieczeniowym...nabrało konsystencji gulaszu a nie bigosu-:)