

Bigos cygański



Autor: **Pieprzyczantazja**
Przepisów: **253** Ocena: **4816**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Składniki na klopsiki:
- 50 dkg mięsa mielonego wieprzowego
- 1 jajko
- 3 łyżki kaszy manny
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka majeranku
- sól i pieprz do smaku
- Składniki na sos:
- 2 średniej wielkości papryki czerwone
- 8-10 sztuk pieczarek
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 1 duża cebula
- 5 sztuk średniej wielkości ogórków kiszonych
- koncentrat pomidorowy
- Cukier
- Dodatkowo:
- olej do smażenia
- 2 łyżki masła
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobiłam klopsiki.
Do mielonego mięsa precysnęłam przez praskę czosnek, wbiłam jajko i dosypałam majeranek i kaszę manną. Doprawiłam do smaku solą i pieprzem. Formowałam kulki wielkości orzecha włoskiego i smażyłam na 2 łyżkach rozgrzanego oleju.



2 Zrobiłam sos.

Na drugiej patelni rozgrzałam masło i podsmażyłam do zeszklenia się pokrojone w kostkę ogórki kiszone. Dodałam pokrojoną w kostkę paprykę, pokrojone w plastry pieczarki i pokrojoną w piórka cebulę. Wszystko razem dusiłam pod przykryciem kilka minut i dodałam puszkę pomidorów krojonych oraz 2 łyżki koncentratu pomidorowego. Przyprawiłam do smaku solą i cukrem.



3 Przelałam sos do wcześniej usmażonych pulpecików. Wszystko razem jeszcze podgrzewałam ok. 5 minut. Oprószyłam pieprzem kiedy wyłączyłam ogień pod patelnią. Oprószyłam natką pietruszki.

Podawałam z chlebem, można podawać również z ulubioną kaszą bądź ryżem.

Twoje notatki do przepisu: