

BIGOS CYGAŃSKI

przepis Sołectwa Karśnice

składniki:

1 kg pieczarek
1 kg mielonego
1 słoik papryki konserwowej
1 słoik ogórków warszawskich
4 cebule
1 koncentrat pomidorowy
1 słoik ketchupu
przyprawy, olej
bułka tarta

przygotowanie:

Usmażyć małe klopsiki z mielonego otoczone w bułce. Podsmażyć pieczarki z cebulą. Ogórki i paprykę pokroić. Połączyć wszystkie składniki i razem dusić 30 minut. Jak będzie za gęste można dolać wody.