



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Bigos z lin

Podawać z ziemniakami z wody

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 2 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- śmietana, 20 dag
- suszony grzyb, 2 dag
- masło, 2 dag
- cebula, 1 szt.
- włoszczyzna, 20 dag
- kapusta, 75 dag
- ryba, 1 kg

Sposób przygotowania:

Lina sprawić, opłukać, ściągnąć skórę, odfiletować, pokrajać na porcje i posolić. Kapustę oraz umyte, obrane i utarte na tarciodużych otworach warzywa, przyprawy i umyte grzyby zalać wodą i ugotować. Gdy warzywa będą miękkie, podprawić zasmażką przyrządzoną z masła, zrumienionej cebuli oraz mąki i włożyć przygotowaną uprzednio rybę. Dusić razem ok. 20 min pod koniec dodać śmietanę.

