



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Bigos z kapusty

Przepis od kolegi z wojska

Składniki:

- kapusta głowiasta biała , 1 szt.
- jabłko, 50 dag
- cebula, 2 szt.
- mięso gotowane, 60 dag
- wieprzowina , 25 dag
- kiełbasa, 20 dag
- masło, 10 dag
- mąka , 2 dag

Sposób przygotowania:

Uszatkować główkę kapusty i 2 białe cebule, osolić dobrze, a następnie mocno z soli wycisnąć, pokrajać w kostkę kwaśne jabłka oraz tłuste gotowane mięso lub pieczeń i surową wieprzowinę. Można, jeżeli jest, pokrajać zwierzynę pieczoną i układać w rondlu w taki sposób: łyżka masła, kapusta, Jabłka, wieprzowina lub inne mięso i znów masło, kapusta, jabłka itd. ciągle w tym porządku. Tak ułożone zalewa się dobrym rosółem i zakrywszy dusi co najmniej 2 godzin}', potrząsając często, żeby się nie przypaliło. Kiedy bigos już prawie gotowy, zaprawić go łyżką masła z łyżką mąki, wymieszać dobrze. Trochę go jeszcze wysadzić i wyjąć na stół. Na wydaniu można włożyć na wierzch trochę kiełbasy gotowanej i krajanej w plasterki. Bigos taki podaje się na śniadanie albo na obiad przed rosółem i może być odgrzewany, a wtedy nawet zyskuje na smaku.

