Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Bigos

Proponuje zamrozić część bigosu na "później"

Składniki:

- wieprzowina , 25 dag
- smalec, 3 dag
- boczek wędzony, 10 dag
- kapusta kwaszona, 50 dag
- kapusta, 50 dag
- mięso pieczone, 10 dag
- kiełbasa, 10 dag
- koncentrat pomidorowy, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Wieprzowinę pokrajać ha niewielkie kawałki, usmażyć na silnie rozgrzanym smalcu i włożyć wraz z tłuszczem do rondla; dodać pokrajany boczek i pokrajaną kapustę kwaszoną oraz świeżą. Wlać tyle wody, aby pokryła produkty i gotować bez przykrycia, dodać liście laurowe. Po ugotowaniu produktów dodać pokrajane, pieczone mięsa, sos z pieczenia i pokrajaną kiełbasę. Im wiece rodzajów mięsa zawiera bigos, tym jest smaczniejszy. Koncentra pomidorowy rozrzedzić zimną wodą, wlać do rondla, wymieszać i zagotować. Przyprawić mielonym pieprzem i solą. Po ostudzeniu bigosu włożyć go do kamionkowego naczynia i pozostawić na 2—3 dni w zimnym miejscu. Rozgrzewać bezpośrednio prze podaniem. Bigos przygotowuje się również z samej kwaszonej kapusty. Do gotowania można dodać ok. 5 dkg uprzednio namoczonych, suszonych grzybów oraz drobno pokrajaną usmażoną cebulę. Zamiast kiełbasy, można dodać większą ilość pieczonych lub smażonych mięs. Podczas zimy wygodnie jest przygotować większą ilość bigosu, przechowywać go w zimnym miejscu i rozgrzewać stopniowo w miarę potrzeby.