



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)
Bigos z pozostałem pieczeni
Kiedy nie chcesz czegoś wyrzucić

Składniki:

- resztki pieczonego mięsa, 50 dag
- jabłko, 2 szt.
- cukier, 2 dag
- chleb razowy , 1 szt.
- bulion, 2 szkl.
- ocet winny , 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Często ma się resztki pieczeni cielęcej lub wołowej. Można z nich zrobić wyborny bigos z razowym chlebem, z jabłkami lub śliwkami. Utrzeć czerstwego razowego chleba, biorąc np. łyżkę na talerz, zasmażyć go w dobrym maśle, rozetrzeć tę zasmażkę rozgotowanym bulionem tak, aby było rzadkie jak zupa. Pieczeń pokroić w drobną kostkę, włożyć w ten bulion. Gdy się dobrze zagotuje, włożyć 2 jabłka kruche, winkowate, obrane i pokrajane w ćwiartki. Jeżeli nie ma jabłek, co bywa zwykle na wiosnę, ugotować oddzielnie ćwiertć funta śliwek suszonych, a gdy będą zupełnie miękkie, przepołować je, wyjąć pestki, a śliwki wraz z sosem wrzucić w bigos, dołożyć łyżkę cukru i w końcu wlać, próbując do smaku, ile potrzeba, dobrego winnego octu.

