



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

Bigos mazowiecki

Troche tego troche tego i mamy... bigos

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kminek, 1 szczypta
- powidło śliwkowe, 5 dag
- włośczyzna, 100 g
- jabłko, 3 szt.
- kiełbasa, 40 dag
- wołowina , 40 dag
- wieprzowina , 50 dag
- rosół, 1 l
- kapusta kwaszona, 1 l
- kapusta głowiasta biała , 2 szt.

Sposób przygotowania:

2 główki kapusty uszatkować, litr kwaszonej kapusty włożyć w garnek i zalać mocnym rosółem. Kminek włożyć, kawałek świeżego przerośniętego mięsa wieprzowego i gotować, kawałek kiełbasy, kawałek wołowiny i gotować, dodać resztki mięsne i gotować, posolić, popieprzyć, włożyć 3 jabłka, włośczyznę — gotować. Dodać parę łyżek powideł śliwkowych i dusić, póki się nie wysadzi i nie nabierze ciemnego koloru. Mieszać, by się nie przypaliło. Odgrzewany bigos jest smaczniejszy.

