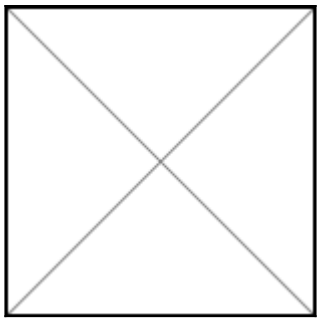

Tekst i zdjęcie: **daruniaa22** - Kucharz (500)

Bigos

Zamiast suszonych śliwek można użyć powideł śliwkowych.

Składniki:

- kapusta kiszona, 1 kg
- kapusta, 1 kg
- grzyby suszone , 15 dag
- boczek wędzony, 20 dag
- kiełbasa wieprzowa, 30 dag
- mięso gotowane, 10 dag
- cebula, 0 uncja
- suszone śliwki, 15 dag
- keczup, 2 łyżk.
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżk.
- czerwone wino, 1 szkl.
- liście laurowe, 0 uncja
- ziele angielskie, 0 uncja
- cukier, 0 uncja
- sól, 0 uncja
- mielony pieprz, 0 uncja
- maggi, 0 uncja

Sposób przygotowania:

1) Kapustę kiszoną płuczemy w wodzie, odciskamy i gotujemy. Osobno gotujemy kapustę świeżą, wcześniej poszatkowaną i sparzoną. Po ugotowaniu obie kapusty starannie mieszamy.2) Osobno gotujemy suszone grzyby (wcześniej najlepiej je namoczyć). Gdy będą miękkie odcedzamy, a po ostudzeniu drobno kroimy i dodajemy do kapusty. Na patelni przesmażamy drobno pokrojony boczek, kiełbasę i mięso. Na koniec dodajemy także podsmażoną cebulkę.3)Do kapusty z grzybami dodajemy mięso z cebulą, liść laurowy, ziele angielskie, cukier, pieprz, sól do smaku, trochę maggi w płynie oraz powidła śliwkowe lub kilkanaście suszonych śliwek. Dodajemy koncentrat i keczup oraz wytrawne czerwone wino. Wszystko gotujemy na małym ogniu ok. 40 min, często mieszając.