Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

# Bigos staropolski

Klasyczny bigos z kapustą słodką i kwaśną z suszonymi grzybami

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** więcej

- [x] Na Boze Narodzenie
- [x] karnawal
- [x] bezglutenowe

**Składniki:**

- kapusta kiszona, 1.5 kg
- kapusta głowiasta biała , 0.5 kg
- suszona śliwka, 12 szt.
- cebula, 2 szt.
- boczek wędzony, 25 dag
- kiełbasa, 2 szt.
- grzyby suszone , 100 g
- czerwone wino, 1 szkl.
- kminek, 2 łyżk.
- szynka, 0.5 kg
- żeberka, 1 kg
- jałowiec, 1 łyżk.
- liście laurowe, 2 łyżk.
- ziele angielskie, 1 łyżecz.

**Sposób przygotowania:**

Grzyby zalewamy wodą i gotujemy około 45 minut. Śliwki zalewamy wodą do napęcznienia. Boczek kroimy na plastry i podsmażamy na suchej patelni aż tłuszcz się wytopi. Kroimy cebulę i podsmażamy na tłuszczu z boczku. Następnie podsmażamy pokrojone w kostkę mięso. Szatkujemy słodką kapustę. W garnku układamy boczek, następnie po kolei kapustę słodką na zmianę z kwaśną (nie odciskaną), dodać mięso, żeberka, resztę kapusty. Na końcu dodać przyprawy, wino i gotować na małym ogniu kilka godzin. Następnie dorzucić pokrojoną kiełbasę. Bigos powinien gotować się długo na małym ogniu. Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem.