



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Bigos

Jak to z bigosem bywa najlepiej smakuje po kilku dniach.

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- kapusta kiszona, 1 kg
- kapusta, 60 dag
- podgardle, 30 dag
- wieprzowina , 30 dag
- smalec, 5 dag
- cebula, 8 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- liść bobkowy, 3 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 10 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- kiełbasa, 30 dag

Sposób przygotowania:

Podgardle pokrajać w małą kostkę, osmażyć. Kapustę kiszoną przekrajać w kilku miejscach, zalać gorącą wodą, dodać osmażone podgardle, trochę przypraw i ugotować w odkrytym naczyniu. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić z częścią tłuszczu pozostałego po obrumienieniu podgardla. Mięso wieprzowe opłukać, pokrajać na kawałki, obrumienić na tłuszczu pozostałym po smażeniu podgardla. (Część mięsa wieprzowego można zastąpić mięsem wołowym). Kapustę słodką opłukać, grubo poszatkować, dodać cebulę zrumienioną, osmażone mięso wieprzowe, trochę wody, sól i część przypraw i powoli ugotować w odkrytym naczyniu. Kiełbasę obrać ze skórki, pokrajać na krążki. Ugotowaną kapustę kiszoną i słodką wymieszać i podprawić zasmażką przyrządzoną z mąki, smalcu i cebuli, zagotować. Bigos przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać z kiełbasą i podgrzewać na brzegu płyty kuchennej. Bigos jest potrawą gęstą, ma tylko lekko podpływać sosem. Podawać z chlebem. Bigos po ugotowaniu dobrze przechowuje się w zimnie (po zamrożeniu).

