

Bigos



JOANNA24



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1,5 kg
kapusta biała	1 kg
łopatka bez kości	0,8 kg
kiełbasa	0,4 kg
boczek wędzony	0,2 kg
pieczarki	0,25 kg
cebula	2 szt.
przecier pomidorowy	100 ml
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1 op.
Liść laurowy suszony Prymat	3 listki
ziele angielskie	5 ziaren
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kiszoną przełożyć do garnka i zalać wodą, dodać liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty i postawić gotować (jeśli jest mocno kwaśna można ją przepłukać i dopiero zalać ponownie wodą). Kapustę białą poszatkować przełożyć do drugiego garnka, zalać wodą i również postawić gotować. Obie kapusty gotować do momentu aż zmiękną.

W międzyczasie mięso pokroić w dużą kostkę, podsmażyć na oleju, podlać wodą i dusić do miękkości. Na patelni podsmażyć także boczek i kiełbasę pokrojoną w kostkę. Gdy kapusty będą już miękkie połączyć je w większym garnku i dodać usmażone mięso, boczek i kiełbasę, całość postawić ponownie gotować.

Na patelni zeszklić cebulę, dodać pieczarki pokrojone w plasterki, można podlać trochę wodą, gdy woda odparuje a pieczarki będą już miękkie dodać je do dużego garnka. Dodać przyprawę do bigosu, paprykę słodką, przecier i trochę pieprzu. Całość dusić jeszcze około 20 minut.

Bigos najlepiej smakuje, gdy zostanie kilka razy odgrzany.