

## Co na obiad: bigos z młodej kapusty z żeberkami wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na żeberka:

<b>żeberka wieprzowe</b>	1 kilogram
<b>kminek</b>	2 łyżeczki
<b>majeranek</b>	2 łyżeczki
<b>papryka słodka mielona</b>	2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b>	do smaku
<b>czosnek suszony</b>	1 łyżeczka
<b>sól morska - MŁYNEK Prymat</b>	do smaku

#### Na bigos:

<b>młoda kapusta</b>	1 główka
<b>olej</b>	2 łyżeczki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>boczek wędzony</b>	50 gramów
<b>kiełbasa wędzona</b>	125 gramów
<b>ziele angielskie</b>	4-5 sztuk
<b>owoc jałowca</b>	5-6 sztuk
<b>liście laurowe</b>	3 sztuki
<b>kminek</b>	2 łyżeczki
<b>majeranek</b>	2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b>	do smaku

**pomidor**

1 sztuka

**bulion warzywny**

250 mililitrów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poporcjowane żeberka wkładamy na blaszkę, dodajemy kminek, majeranek, paprykę, sól oraz pieprz, dokładnie obtaczamy mięso w przyprawach i pieczemy przez ok. 30 minut w temperaturze 230°C. W tym czasie na oleju podsmażamy cebulę, gdy zacznie się lekko smażyć dodajemy do niej boczek oraz kiełbasę, i po ok. 1 minucie wrzucamy pokrojoną kapustę, kminek, ziele angielskie, jałowiec, majeranek, pieprz oraz pomidora, całość chwilę podsmażamy po czym zalewamy bulionem, wkładamy żeberka i dusimy pod przykryciem ok. 2 godziny lub aż żeberka będą miękkie. Bigos wykładamy z żeberkiem i dekorujemy świeżym koperkiem.

Jeśli odłożycie kilka dużych liści z kapusty, zróbcie [gołąbki z mięsa drobiowego](#) w sosie pomidorowym.