Bigos



ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	5 kg
kości wędzone	2 kg
kiełbasa cienka	1 kg
kości na wywar	1 kg
czosnek	4-5 ząbków
grzyby suszone	100 g
koncentrat pomidorowy	2-3 słoiczki małe
sól, pieprz i cukier	do smaku
Przyprawa do zup Kucharek-, papryka ostra i słodka do smaku	
boczek	2 kg
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę płuczemy i gotujemy, grzyby moczymy i też gotujemy. Kości świeże i wędzone nastawiamy i gotujemy wywar. Świeży boczek podsmażamy, dodajemy cebulkę pokrojoną w kostkę i pokrojony czosnek. Ugotowaną kapustę odcedzamy, wlewamy do niej ugotowany wywar, obrane mięso z kości, podsmażony boczek, grzyby (możemy też dodać wodę z grzybów), wszystkie pozostałe przyprawy i gotujemy na nie za dużym ogniu ok.45 minut. Na końcu dajemy koncentrat i jeszcze chwilę gotujemy, mieszając aby nam się nie przypalił. Gorący bigos wkładamy do słoików i zakręcamy. W chłodnym miejscu spokojnie przechowa się bez pasteryzacji dwa tygodnie.