

Bigos



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
biała kapusta	200 g
boczek	200 g
mięso wieprzowe, np. łopatki bez kości	200 g
mięso wołowe	200 g
kiełbasa	200 g
suszone śliwki	50 g
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
lej do smażenia	5 łyżeczek
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
grzyby suszone	50 g
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	2 łyżki
wino czerwone wytrawne	1/2 szklanki
Ziele angielskie całe Prymat	3 szt
cebula	100 w kostkę
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Suszone grzyby wypłukać, namoczyć w wodzie i ugotować. Następnie wyjąć z wody, ostudzić i pokroić w paseczki.

Kapustę poszatkować, pokroić i przełożyć do garnka. Dodać ziele angielskie, liście laurowe oraz majeranek i dusić pod przykryciem. Mięso, boczek i kielbasę pokroić w kostkę, wraz z cebulą obsmażyć na oleju i dodać do kapusty. Suszone śliwki pokroić w paseczki i dodać do gotującego się bigosu. Następnie dodać grzyby (można również dolać odrobinę wywaru pozostałego z ich gotowania), całość doprawić do smaku słodką papryką, majerankiem, przyprawą do bigosu oraz koncentratem pomidorowym. Gotujący się na małym ogniu bigos podlewać czerwonym wytrawnym winem.