

Bigos z dodatkiem suszonej śliwki



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiszanej kapusty	4 kg
duże mostki wieprzowe	4
wędzonego boczku	1 kg
cienkiej kiełbasy (toruńska)	1 kg
łopatki wieprzowej	1,3 kg
cebule	3
ząbków czosnku	5
suszonych grzybów	2 garście
suszonych śliwek	2 garście
koncentratu pomidorowego	4 łyżki
sól do smaku	
pieprz ostry do smaku	
słodka papryka do smaku	
kilka liści laurowych	
kilka ziaren ziela angielskiego	
kilka ziaren jałowca	
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę jeśli jest grubo pokrojona można posiekać a jeśli jest mocno kwaśna lekko przepłukać. Potem kapustę przełożyć do garnka, zalać wodą i podgotować. W drugim garnku umieścić umyte mostki, zalać wodą i ugotować do miękkości, gdy się zagotują dodać sól do smaku, ziele i liść laurowy. Ugotowane mostki przestudzić i obrać mięso. Grzyby namoczyć w osobnym naczyniu w ciepłej wodzie, potem je podgotować. Cebule i czosnek obrać, pokroić w kostkę. Łopatkę po umyciu i osuszeniu pokroić w sporą kostkę, kielbasę tak samo pokroić w kostkę. Ugotowaną kapustę przestudzić, odlać część wody, dolać potrzebną ilość wywaru z mostków, liście laurowe, ziele i jałowiec. Potem dodać grzyby (można też dolać trochę wody z gotowania grzybów). Mięso podsmażyć z cebulą, potem podsmażyć boczek i kielbasę. Garnek z kapustą postawić na ogniu i dalej gotować. Dodać podsmażone mięso i śliwki (można dać później ale ja wolałam aby się rozgotowały i pozostał ich smak), potem dodać boczek i kielbasę i dalej gotować około 15 minut. Potem dodać resztę przypraw i koncentrat oraz mięso z mostków i bigos gotować na małym ogniu około godziny od czasu do czasu mieszając. W razie konieczności podlać wywarem i jeszcze doprawić. Gotowy bigos odstawić do wystudzenia a potem znowu go zagotować i ewentualnie doprawić. Na trzeci dzień znów bigos zagotować. Część bigosu można przełożyć do słoików a część zjeść na bieżąco. Bigos im więcej razy odgrzewany tym będzie lepszy. (mój jest trzy dniowy)