Bigos z suszonymi śliwkami

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

kapusta	500 gramów
kapusta kiszona	400 gramów
smalec	
szynka wieprzowa	300 gramów
borowiki suszone	50 gramów
kiełbasa podwawelska	100 gramów
boczek wędzony	100 gramów
cebula	3 sztuki
cukier	50 gramów
wino czerwone	100 mililitrów
śliwki suszone	50 gramów
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
olej rzepakowy do smażenia	100 mililitrów
wywar warzywny	400 mililitrów

Do smaku:

Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPRAWDŹ PRZEPIS NA PRZEPYSZNY BIGOS:

1. Borowiki namoczyć w wodzie. Kapustę białą poszatkować w kostkę, przełożyć do wrzącej wody i zblanszować. Kiszoną kapustę wypłukać dwukrotnie pod wodą – jeśli jest zbyt kwaśna, odcedzić i przełożyć do garnka z rozpuszczonym smalcem. Zamieszać i podsmażyć, a następnie zalać bulionem.
2. Na patelni przesmażyć mięso pokrojone w kostkę o boku 1,5 cm. Pokroić kiełbasę w półplastry, natomiast boczek i cebulę w kosteczkę, a następnie dodać do mięsa. Odcedzić kapustę słodką i dodać ją do kiszonej.
3. Do kapusty dodać kolejno: namoczone wcześniej grzyby wraz z zalewą, suszone śliwki, Przyprawę do potraw Kucharek, liść laurowy oraz ziele angielskie, wino, a na końcu mięsa z cebulą z patelni. Gotować na wolnym ogniu kilka godzin.

O CZYM WARTO WIEDZIEĆ PRZED PRZYGOTOWYWANIEM BIGOSU?