

## Bigos z suszonymi śliwkami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta</b>	500 gramów
<b>kapusta kiszona</b>	400 gramów
<b>smalec</b>	
<b>szynka wieprzowa</b>	300 gramów
<b>borowiki suszone</b>	50 gramów
<b>kiełbasa podwawelska</b>	100 gramów
<b>boczek wędzony</b>	100 gramów
<b>cebula</b>	3 sztuki
<b>cukier</b>	50 gramów
<b>wino czerwone</b>	100 mililitrów
<b>śliwki suszone</b>	50 gramów
<b>Przyprawa do potraw Kucharek</b>	2 łyżki
<b>olej rzepakowy do smażenia</b>	100 mililitrów
<b>wywar warzywny</b>	400 mililitrów
<b>Do smaku:</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	4 sztuki
<b>ziele angielskie</b>	4 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## **SPRAWDŹ PRZEPIS NA PRZEPYSZNY BIGOS:**

1. Borowiki namoczyć w wodzie. Kapustę białą poszatковать 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 kielbasę 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 PRZYGOTOWYWIEM BIGOSU?**