

Bigos

Czas wykonania: 3 - 4 h **Ilość porcji:** 10 - 12

Składniki:

- 1,5 kg kapusty kiszanej
- 100 g słoniny (lub smalcu)
- 0,7 kg karkówki
- 0,9 kg bigosówki
- 10 g suszonych grzybów
- 8 suszonych śliwek
- 150 g koncentratu pomidorowego
- 1 średnia cebula
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka papryki
- 2 łyżeczki Vegety



Przygotowanie:

Kapustę kiszoną wypłukać, pokroić i przełożyć do dużego garnka. Zalać 2 szklankami wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie i gotować na małym ogniu.

Słoninę pokroić w drobną kostkę, a karkówkę w nieco większe kawałki (2 x 2 cm). Słoninę smażyć na patelni do czasu zarumienienia (zamiast słoniny można użyć smalcu). Połowę skwarek z tłuszczem przełożyć do garnka za kiszoną kapustą, a na pozostałej połowie dusić wcześniej pokrojoną wieprzowinę. Doprawić 1 łyżeczką soli, 1 łyżeczką Vegety, szczyptą papryki

Cebulę posiekać w drobną kostkę i dodać do kapusty.

Suszone grzyby przepłukać, moczyć w wodzie przez około 20 minut, a po tym czasie dodać do bigosu. W razie potrzeby przed wrzuceniem pokroić na mniejsze kawałki.

Bigosówkę (u mnie składającą się z dwóch lasek kielbasy zwyczajnej, pętko kielbasy wiejskiej i kawałka boczku) pokroić w kostkę i dodać do karkówki. Całość mięsa smażyć jeszcze przez 15 minut przed dodaniem do kapusty.

Dodać koncentrat pomidorowy i śliwki. Całość doprawić 1 łyżeczką papryki i 1 łyżeczkę Vegety. Oczywiście ilość przypraw zależy od smaku kucharza, więc powinna być dozowana według indywidualnych preferencji.

Tak przygotowany bigos gotować na wolnym ogniu przez kolejną godzinę (kapusta sumarycznie powinna gotować się około 2,5 - 3 godziny).

No i jeszcze najważniejsze – bigos najlepiej smakuje w kolejnych dniach po przygotowaniu.