

## BIGOS



Autor: **LIDECZKA**  
Przepisów: **255** Ocena: **18716**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- biała kapusta, 1 główka
- kapusta kiszona, 0,5 kg
- wieprzowina (może być golonka), 0,3 kg
- wołowina, 0,3 kg
- kiełbasy, 0,5 kg
- cebula, 2
- jabłka (lub dżem jabłkowy), 2
- śliwki suszone bez pestek
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele zngielsie, kminek (jeśli ktoś lubi)
- starta gałka muszkatałowa
- suszone grzyby
- włośczyk
- koncentrat pomidorowy, 1-2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso ugotować w warzywach. Wyjąć, obrać z kości, drobno pokroić.
- 2 Na tym rosolu ugotować białą i kiszoną kapustę drobno poszatkowaną. Dodać pokrojoną cebulę w kostkę, przyprawy, cały czas gotując na wolnym ogniu.
- 3 Grzyby i śliwki namoczyć, pokroić, dodać do kapusty. To samo zrobić z jabłkami. Cały czas gotować.
- 4 Dodać mięso i pokrojoną w ćwierćplastry kiełbasę. Zaprawić koncentratem. Gotować na wolnym ogniu.
- 5 Dobry bigos gotuje się trzy dni. Po pierwszym dniu ostudzić, następnego dnia nadal gować. itd.
- 6 Podawać na gorąco z ziemniakami, chlebem lub czeskimi knedliczkami. Pychota. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: