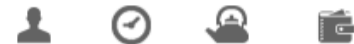


Bigos :D



Autor: **Tangerinka**
Przepisów: **111** Ocena: **1820**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- kapusta kwaszona, 1,5 - 1,7 kg
- łopatka wieprzowa, ok. 30 dag
- szynka wieprzowa, ok. 40 dag
- 1 cebula
- 2 garści śliwek suszonych (dobrze jak jest pół na pół kalifornijskich i polskich)
- 2 garści suszonych grzybów
- miód - 2-3 łyżki, czerwone wytrawne wino - ok. 100-150 ml
- liść laurowy -3, ziele angielskie - 6, pieprz czarny, sól do smaku
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę dobrze jest kupić z dwóch różnych źródeł ;) Pokroić ją drobno, włożyć do dużego garnka (min. 3,5 l), wrzucić 3-4 śliwki, laur, ziele, parę ziarenek pieprzu, podlać odrobinę wodą. Zacząć duszenie. Na patelni na rozgrzanym oleju podsmażyć przez 5-6 minut pokrojone w kostkę mięso i przełożyć je następnie do kapusty. W międzyczasie opłukać grzyby, udusić je w małej ilości wody (wody po grzybach nie wylewać - przyda się w dosmaczaniu bigosu :) Gdy już będą miękkie, przełożyć do gara z kapustą. (Większe grzyby można pokroić). Najlepszy bigos jest po kilku dniach gotowania: wstawiamy co dzień na kilkadziesiąt minut na gaz, zdejmujemy - studzimy - i następnego dnia to samo. 3 (5) dnia dosmaczamy: winem, miodem, pozostałymi śliwkami, pieprzem i ewent. solą.

Twoje notatki do przepisu: