

# Bigos staropolski



Autor: **Jagodzianka17**  
Przepisów: **409** Ocena: **3926**



> 6 os.



> 60 min



średnie



drogie



## Składniki:

- 3 kg kapusty kwaszonej
- 1,5 kg kapusty białej
- 1/2 kg wołowiny
- 1/2 kg szynki wieprzowej
- 1/2 kg żeberek surowych
- 700 g kiełbasy cienkiej \*
- 400 g wędzonego boczku
- 250 ml wina czerwonego \*\*
- 2 średnie cebule
- 10 kapeluszy suszonych grzybów leśnych
- 10 śliwek wędzonych
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 8 ziaren owocu jałowca
- 5 liści laurowych
- 1 łyżka majeranku
- 5 łyżek koncentratu pomidorowego
- olej
- pieprz czarny
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby zalewamy ciepłą wodą i odstawiamy najlepiej na całą noc. Kapustę kwaszoną kroimy jeśli zachodzi taka potrzeba. Zalewamy zimną wodą i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy około 20 minut na średnim ogniu, po czym odcedzamy. Ponownie zalewamy kapustę wodą, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu. Jeśli kapusta jest bardzo kwaśna, należy ją ponownie odcedzić, zalać wodą i dopiero gotować. Wszystko zależy od tego jak kwaśna jest kapusta. Ja przeważnie odcedzam kapustę tylko raz.  
Do gotującej się kapusty dodajemy żeberka, liście laurowe, jałowiec i ziele angielskie. W tym czasie kapustę białą drobno szatkujemy i dodajemy do gotującej się kapusty. Cebulę obieramy, drobno kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce oleju. Kiedy cebulka się zeszkli, dodajemy ją do gotującej się kapusty. Boczek kroimy w drobną kostkę, a kiełbasę w półplasterki. W rondlu o grubym dnie rozgrzewamy łyżkę oliwy, wrzucamy boczek i kiełbasę, podsmażamy i dodajemy do bigosu. Wszystkie rodzaje surowego mięsa kroimy w kostkę.
- 2 W tym samym rondlu rozgrzewamy łyżkę oleju i przesmażamy mięso partiami. Mięso powinno się trochę przyrumienić. Wszystkie przypalenia w garnku są jak najbardziej wskazane. Mięso

dodajemy do bigosu. Do rondelka wlewamy trochę wina, chwilę gotujemy i dodajemy do bigosu. W ten sposób pozbywamy się przypaleń w garnku, które nadadzą smak bigosowi. Do gotującego się bigosu dodajemy namoczone grzyby razem z wodą, koncentrat pomidorowy, resztę wina, wędzone śliwki, majeranek, pieprz i sól do smaku.

Bigos gotujemy na małym ogniu najlepiej przez dwa dni. Gotujemy kilka godzin, studzimy. Ponownie gotujemy i studzimy. Bigos podajemy ze świeżym pieczywem. Nie którzy bigos podają z ziemniakami, co stanowi syte danie.

\* \* dobrze jest użyć dobrej jakości kiełbasy

\*\* użyłam najbardziej znanego i klasycznego czerwonego wina cabernet sauvignon. Dodatek wina czerwonego ogromnie podnosi smak bigosu.

3

- do bigosu najlepiej użyć śliwek wędzonych. Często są mylone z tymi, które są dostępne na sklepowej półce
- bigos zawsze gotujemy w garnku żeliwnym, stalowym lub emaliowanym, nigdy w aluminiowym!
- im więcej gatunków mięsa zawiera bigos, tym jest lepszy. Można dodać różne pieczenie, jak cielęcą, wieprzową, czy z dziczyzny
- bigos najlepiej smakuje po paru dniach
- jeżeli na dworze jest mróz, dobrze jest bigos trzymać na balkonie

Twoje notatki do przepisu: