

Bigos świąteczny.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1451** Ocena: **18893**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kiszona kapusta (z domowego kiszenia) 2 kg
- biała kapusta 1 kg
- golonka wieprzowa tylna 1,5 kg
- kiełbasa śląska 4 szt.
- śliwki mrożone 6 szt. (prezydent)
- boczek wędzony 30 dag
- pieczarki większe 8 szt.
- liść laurowy 3 szt.
- ziele angielskie 8-10 szt.
- Sól do smaku
- Pieprz ziołowy do smaku
- pieprz czarny młotkowany do smaku
- papryka czerwona mielona 2 łyżki
- czosnek 3 ząbki
- cebula 2 szt.
- jałowiec owoc 4-5 ziaren
- tymianek do smaku
- majeranek 2 łyżki
- wino czerwone wytrawne 125 ml (pół szklanki)

Sposób przygotowania:

- 1 Golonkę myjemy i zalewamy wodą do jej zakrycia, gotujemy 3 godziny. Podczas gotowania dodajemy liście laurowe i ziele angielskie.



- 2 Ugotowaną golonkę pozbawiamy kości, kroimy w większą kostkę 3x3cm. Wywar cedzimy przez sitko.



- 3 W wywarze gotujemy poszatowaną białą kapustę z pokrojoną w kostkę golonką i pieczarkami. Kapustę białą gotujemy do jej miękkości. Gdy kapusta będzie miękka dodajemy do niej odcisniętą z soku kiszoną kapustę, dokładnie mieszamy i gotujemy 3 godziny na wolnym ogniu pod przykryciem. Gotując bigos musimy często mieszać kapustę. W międzyczasie smażymy z cebulą kiełbasę pokrojoną, wędzony boczek i usmażony dodajemy do gotującej się kapusty, ponownie mieszamy. Po dwóch godzinach gotowania dodajemy wszystkie suche przyprawy i ponownie mieszamy.



- 4 W następnym, trzecim dniu gotowania bigosu dodajemy pokrojone mrożone śliwki, wino i gotujemy 2 godziny, także często mieszamy.



- 5 W trzecim dniu zagotowuję bigos i gotuję około dwóch godzin, próbuję smak, w razie potrzeby doprawiam i kończę gotowanie. Bigos podajemy na gorąco, najlepiej z pieczywem domowego wypieku. Bigos możemy także zamrozić do słoików.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: