

ANIA STARMACH

Bigos

Co kupić?

- 1kg kapusty białej
- 800g kapusty kiszonej
- 500g mięsa wieprzowego (np. łopatki)
- 500g mięsa wołowego (np. antrykotu)
- 150g wędzonego boczku
- 100g kiełbasy jałowcowej
- 30g suszonych borowików
- 50ml whisky lub śliwownicy
- 4 szklanki wody
- 3 cebule
- 2 marchewki
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki smalcu lub oleju do smażenia
- 2 liście laurowe
- 1 garść suszonych śliwek
- 1 garść wędzonych śliwek
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Boczek pokrój w drobną kostkę, przysmaż na odrobinie smalcu, przełóż do dużego garnka.
2. Mięso pokrój w kostkę, przysmaż na tłuszczu z boczku, po obsmażeniu dodaj do boczku.

ANIA STARMACH

3. Cebule drobno posiekaj, przysmaż, dodaj do mięsa.
4. Marchewkę zetrzyj na tarce, przysmaż, dodaj do mięsa.
5. Mięso podgrzewaj, dodaj koncentrat pomidorowy, słodką paprykę.
6. Grzyby namocz w letniej wodzie, posiekaj w drobne paseczki, dodaj do mięsa.
7. Białą kapustę pokrój w cienkie paseczki, dodaj do mięsa.
8. Kiszoną kapustę dodaj do reszty składników.
9. Do garnka wrzuć też grzyby, kiełbasę pokrojoną w kostkę oraz ziele angielskie i liście laurowe. Wymieszaj, całość zalej wodą, gotuj na małym ogniu.
10. Śliwki pokrój w paseczki, zalej alkoholem, po 30 minutach dodaj do reszty składników.
11. Bigos powinien gotować się na małym ogniu około 3–4 godzin, aż mięso będzie miękkie, a smak wszystkich składników się połączy. Przed podaniem dopraw do smaku solą i pieprzem.