Bigos

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | trudny | 6 porcji

Składniki:

- kapusta kiszona - 1 i 1/2 kg
- boczek - 250 g
- karkówka - 250 g
- dżem śliwkowy - 4 łyżka
- suszone daktyle - 10 szt.
- suszone śliwki - 12 szt.
- ziele angielskie - 1 garść
- grzyby suszone - 70 g
- liście laurowe - 50 szt.
- sól - 3 szczypta
- pieprz - 1 garść
- rozmaryn - 1 garść
- majeranek - 1 garść
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Bigos podajemy w miseczce, posypany kolorowym pieprzem, idealny na Boże Narodzenie!

Autor przepisu: Paulina Sikorska.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od namoczenia śliwek i grzybów, powinno się to zrobić dzień wcześniej.

KROK 2: Mięso kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni, aby wytopił się tłuszcz. Kapustę, jeśli jest bardzo kwaśna, płuczemy (można połowę przepłukać a połowę nie) i drobno kroimy.

KROK 3: Do garnka wlewamy szklankę wody, wkładamy kapustę i gotujemy. Mieszamy co jakiś czas, możemy także podlewać wodą, aby kapusta się nie przypaliła. Po pół godziny dodajemy podsmażone mięso, grzyby i śliwki (wraz z wodą z ich namaczania).

KROK 4: Dodajemy wszystkie przyprawy, dajemy ok. 3 łyżeczek soli, łyżkę cukru (zamiast cukru można dać więcej dżemu), pieprz mielony, a także kolorowy. Bigos dusimy pierwszego dnia 2.5 godziny, drugiego także, a trzeciego tylko godzinę.
Na noc można wystawić bigos na balkon a w zimę, gdy temp. w nocy są ujemne najlepiej wstawić garnek do lodówki.

KROK 5: Ostatniego dnia dodajemy odrobinę koncentratu.