Bigos

Renixx

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kapusta kiszona - 1,5 kg
- kiełbasa podwawelska - 1/2 kg
- szynka - 30 dag
- mięso wieprzowe bez kości - 1/2 kg
- cebula - 3 szt.
- wino wytrawne - 1/2 szklanka
- grzyby suszone - 3-4 dag
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele - 6-7 szt.
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżka
- ketchup - 4 łyżka
- śliwki suszone - 5 dag
- słonina wędzona - 10 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Słoninę pokroić w drobną kostkę, wytopić. Mięso, szynkę i obraną z osłonki kiełbasę pokroić w kostkę. Wsypać do wytopionej słoniny, lekko zrumienić.

KROK 2: Dodać posiekaną cebulę, zeszklić, wlać wino i dusić pod przykryciem około 1/2 godziny, podlewając odrobiną wody.

KROK 3: Kapustę kiszoną włożyć do garnka, dodać liście laurowe, angielskie ziele, suszone grzyby, śliwki, wlać 3-4 szkl wody i gotować około 2 godziny. Kapustę białą poszatkować, włożyć do drugiego garnka, wlać 2 szkl wody i gotować około 1/2 godziny. Do dużego garnka przełożyć obie kapusty, dodać podsmażone mięso z winem, koncentrat pomidorowy, ketchup. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać i dusić około 10-15 minut
Bigos nabiera smaku po kilku razowym zagotowaniu i ostudzeniu.