Bigos

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kapusta kiszona - 2-2,5 kg
- wieprzowina (łopatka lub żeberka) - 500 g
- wędzony boczek - 100 g
- kiełbasa swojska - 200 g
- grzyby suszone - 10 szt.
- śliwki suszone - 8-10 szt.
- cebula - 2 szt.
- liście laurowe - 3 szt.
- ziele angielskie - 3-4 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Smak bigosu można również wzbogacić wytrawnym winem, dolewając je do mięsa podczas smażenia i odparowując płyn lub do bigosu pod koniec gotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z kiszonej kapusty gdy jest bardzo kwaśna odcisnąć sok. Kapustę poszatkować, przełożyć do dużego garnka i zalać wodą. Gotować ok. 30 minut. Odcedzić. Gdyby była jeszcze bardzo kwaśna procedurę powtórzyć.
Następnie zalać obgotowaną kapustę wodą dodać ziele angielskie i liść laurowy. Gotować na wolnym ogniu.
Suszone grzyby zalać wrzątkiem, tak by woda lekko je przykryła i odstawić na godzinę. Po tym czasie należy je odsączyć, pokroić w paski i dodać do gotującej się kapusty wraz z wodą, w której się moczyły.
Na patelni usmażyć pokrojony w kostkę boczek i kiełbasę, a następnie przełożyć je do garnka z kapustą pozostawiając na patelni wytopiony tłuszcz. Na nim usmażyć oczyszczoną i pokrojoną w kostkę wieprzowiną i dodać do kapusty.
Na tej samej patelni przesmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i również przełóż do garnka.
Śliwki dodać do bigosu. Całość gotować na wolnym ogniu co najmniej godzinę (do miękkości kapusty i mięsa).