Bigos z kapusty kiszonej i włoskiej

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kapusta włoska - 1 kg
- kapusta kiszona - 1 kg
- mięso wieprzowe bez kości - 1 kg
- boczek wędzony - 20 dag
- smalec - 2 łyżka
- jabłko - 1 szt.
- por - 1 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele - 7-8 szt.
- pieprz ziarenka - 10 szt.
- koncentrat pomidorowy - 3-4 łyżka
- kminek mielony - 1/2 łyżeczka
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- czosnek - 1 ząbek
- ziarenka jałowca - 2-3 szt.
- gorczyca biała - 1/2 łyżeczka
- powidła śliwkowe - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Bigos jest lepszy gdy się go zagotuje i ostudzi przynajmniej 3 razy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na 1 łyżce smalcu podsmażyć pokrojony w kostkę boczek i pokrojony w pół krążki por. Na pozostałym smalcu zrumienić pokrojone w kostkę mięso.

KROK 2: Kapustę włoską pokroić w kosteczkę, sparzyć wrzątkiem, włożyć do rondla, dodać mięso, boczek, szczyptę soli i gotować do miękkości.

KROK 3: Kapustę kiszoną ugotować z dodatkiem liści laurowych, angielskiego ziela i ziarenek pieprzu.

KROK 4: Obie kapusty połączyć ze sobą, dodać koncentrat, paprykę, kminek, zmiażdżone ziarenka jałowca, gorczycy i czosnku, powidła śliwkowe, starte na tarce o dużych oczkach jabłko. Dokładnie wymieszać i gotować jeszcze przez kilkanaście minut. Doprawić do smaku

solą, pieprzem i cukrem.