Bigos z mięsem i wędzonym boczkiem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

kapusta kiszona - 1 kg
kapusta pekińska - 1/2 kg
mięso wieprzowe bez kości - 1 kg
kiełbasa śląska - 30 dag
boczek wędzony - 30-40 dag
cebula - 2 łyżka
smalec - 2 łyżka
liście lurowe - 2 szt.
angielskie ziele - 6-7 szt.
śliwki wędzone - 4-5 szt.
przyprawa do bigosu - 1 szt.
koncentrat pomidorowy - 3 łyżka
papryka mielona - 1 łyżeczka
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym smalcu zrumienić pokrojony w kostkę boczek, mięso i kiełbasę. Pod koniec wsypać posiekaną cebulę i zeszklić.

KROK 2: Kapustę pekińską grubo poszatkować, wsypać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty, odcedzić.

KROK 3: Kiszoną kapustę zalać wodą, dodać liście laurowe, angielskie ziele i gotować do miękkości.

KROK 4: Po upływie pół godziny do kiszonej kapusty włożyć mięso z kiełbasą i boczkiem, dalej gotować. Do pół miękkiego mięsa dodać kapustę pekińską, koncentrat, śliwki, przyprawę do bigosu, gotować do miękkości.

Przyprawić do smaku pieprzem, podawać z pieczywem.