

# Bigos

Autor: **newsweek**Przepisów: **92** Ocena: **1232**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg kiszzonej kapusty
- 0,5 kg kruchej kiełbasy
- 0,5 kg piersi kurczaka
- 200 g marchewki
- 0,5 kg pieczarek
- 0,5 l domowego przecieru pomidorowego lub 100 g koncentratu
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżki majeranku
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego
- 4 liście laurowe
- 50 g smalcu

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę wrzucamy do gara razem z sokiem, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i pokrojoną w talarki (czy tam jakoś :) ) marchewkę. Nastawiamy na średnim ogniu i gotujemy od tego momentu 2 godziny dorzucając kolejne składniki.



- 2 Kiełbasę kroimy w talarki, czy jak kto lubi. Ja przeważnie część kroję w talarki, część w półtalarki, a część w kostkę. Bo lubię urozmaicenie ;) Pokrojoną kiełbasę podsmażamy na połowie smalcu i wrzucamy do gara z kapustą i resztą.



- 3 Następnie kroimy piersi kurzące w kostkę i podsmażamy na drugiej połowie smalcu i również wrzucamy do gara.
- 4 Po godzinie gotowania dorzucamy pokrojone pieczarki. Nie warto kroić ich zbyt drobno bo nie będzie ich potem czuć w bigosie :)



- 5 Ok. pół godziny przed końcem gotowania dolewamy przecier (lub koncentrat) i przyprawy.



6 Uwagi, sugestie, propozycje do przepisu :-)

Przede wszystkim trzeba zwrócić szczególną uwagę żeby kapusta była kiszona, a nie kwaszona.

Jeśli używamy kapusty kwaszonej, to warto dodać opakowanie przyprawy do bigosu, żeby zabić ten paskudny smak ;)

Bigos, jak to bigos, najlepszy jest po paru dniach i odgrzaniach :-)

Ja zostawiam bigos do ostygnięcia i następnego dnia zagotowuję jeszcze raz i gorący wkładam do słoików i odwracam do góry dnem. Tak zawekowany w lodówce czy chłodnej piwnicy może stać nawet kilka miesięcy :-)

W przepisie nie ma soli bo jest niezdrowa, a wystarczająco dużo jest jej w kiełbasie i kapuście ;:-)

Życzę smacznego i zapraszam do obserwowania mojego profilu, na którym staram się dodawać przepisy na bieżąco, kiedy tylko mam czas gotować :-)



Twoje notatki do przepisu: