

# Bigos

Autor: **asia67**Przepisów: **411** Ocena: **5794**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- kapusta kiszona ok 3,5 kg
- mięso wieprzowe chude 1 kg
- mięso wołowe 0,5 kg
- boczek wędzony chudy 0,5 kg
- kiełbasa cienka 0,5 kg
- grzyby suszone garść
- śliwki suszone kilka szt
- liście laurowe 3 szt
- sól, pieprz, majeranek, sos sojowy
- musztarda
- mąka

## Sposób przygotowania:

1. kapustę, jeśli jest bardzo kwaśna można przepłukać, ugotować prawie na miękko, odcedzić, trochę wody możemy pozostawić,
2. wołowinę pokroić w kostkę, obsmażyć na odrobinie smalcu, przełożyć do garnka, podlać wodą dodać sól, pieprz, liść laurowy, dusić na wolnym ogniu,
3. mięso wieprzowe pokroić w kostkę, obsmażyć partiami na rumiano, gdy wołowina zmięknie dodać do niej obsmażoną wieprzowinę, dodać sos sojowy i majeranek, podlać wodą dusić prawie do miękkości,
4. grzyby namoczy, ugotować, wyjąć z wywar (można pokroić, ja dodaję w całości), dodać do kapusty, dodać także wywar z grzybów,
5. mięso z powstałym sosem dodać do kapusty, śliwki pokroić w paseczki, dodać do bigosu, garnek postawić na małym ogniu, dusić ok 1 godz, (trzeba pilnować, żeby się nie przypaliło),
6. boczek pokroić w kostkę, usmażyć na rumiano, zlać tłuszcz, skwarki dodać do bigosu, kiełbasę pokroić w kostkę, usmażyć na rumiano, dodać do kapusty, dodać 2 łyżeczki musztardy, dusić,
7. zrobić zasmażkę z 2 łyżek mąki, dodać do bigosu, dusić jeszcze ok 30 min, w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: