

Bigos



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **428** Ocena: **6173**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 duża główka białej kapusty
- 1 kg kapusty kiszanej
- 1 kg mięsa wieprzowego z szynki lub łopatki
- 1 koncentrat pomidorowy 200 g np. Pudliszki
- 5 grzybów suszonych np. podgrzybków
- 5 pieczarek
- 5 śliwek suszonych
- 1 1/2 przyprawy do bigosu "Prymat"
- przyprawy: liście laurowe, ziele angielskie, papryka ostra

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso podgotować w całym kawałku około 1/2 godziny. Grzyby suszone namoczyć. Pieczarki obrać i pokroić na plasterki. Kapustę kiszoną przepłukać i drobno pokroić. Kapustę poszatковать.
- 2 Układać w dużym garnku następujące warstwy: biała kapusta, kiszona kapusta, kawałki pokrojonego mięsa. Idealnie jest kiedy proporcje kapusty białej do kiszanej są jak 2:1. Następnie dodać pokrojone śliwki, pieczarki, grzyby pokrojone wraz z wodą w której się moczyły. Potem kolejne warstwy tych samych składników. Tych warstw łącznie powinno być cztery. Garnek uzupełnić wodą i włączyć gaz.
- 3 Kiedy bigos zacznie się gotować dodać przyprawę do bigosu. Z firmy "Prymat" jest bez glutaminianu sodu i innych substancji konserwujących. Następnie dodać koncentrat pomidorowy. Dodać też 2-3 listki laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego i nieco ostrej papryki. Nie dodawać soli, gdyż kapusta kiszona jest słona. Gotować 3 godziny. Należy często mieszać drewnianą łyżką aby uniknąć przypalenia.

Twoje notatki do przepisu: