

## Bigos

Autor: **KasiaAsia**Przepisów: **24** Ocena: **358**

3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



KasiaAsia | Smaker.pl

## Składniki:

- karczek lub łopatka, 1 kg
- kapusta kiszona z marchewką, 1 1/2 kg
- Boczek wędzony, 1/2 kg
- kiełbasa toruńska / zwyczajna, 30 dkg
- suszone grzybki, 5 szt
- suszone śliwki bez pestek, 5 szt
- zupa ogonowa, 1/2 paczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Z karczku lub łopatki zrobić gulasz. Można wykorzystać mięso w sosie zrobione wcześniej.
- 2 Kapustę kiszoną zalewamy wodą i gotujemy. Dwa razy po zagotowaniu odlać wodę i na nowo zagotować. Do ostatniej wody dodać łyżkę cukru.
- 3 Boczek pokroić w kostkę, kiełbasę pokroić w półplasterki. Dodać do kapusty, tak samo gulasz, kilka suszonych grzybków, śliwki. Doprawić: liść laurowy, ziele angielskie, trochę kminku. Jak błądy, dosypać trochę papryki sypkiej.
- 4 Gotować aż składniki będą miękkie. Na koniec mąkę roztrzepać z wodą, następnie dodać do bigosu. Zagotować. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: