

Bigos Alzacki



Autor: **Kate85**

Przepisów: **135** Ocena: **3871**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 2,5 kg kiszzonej kapusty
- 3 cebule
- 60g świeżej słoniny
- 300g karkówki
- 300g boczku
- 300g kiełbasek
- kilka pokrojonych i podsmażonych pieczarek
- 1 golonka
- 2 marchewki, 1 pietruszka, 2 ząbki czosnku
- kawałek selera, lubczyk, biała część pora
- 3 liście laurowe
- 8 jagód jałowca
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- pieprz, pieprz ziółowy, sól, cukier do smaku
- kminek

Sposób przygotowania:

- 1 Umytą i oczyszczoną golonkę oraz pokrojoną na większe kawałki karkówkę zalewamy około 1litrem wrzącej wody, dodajemy liście laurowe, warzywa i jedną cebulę, gotujemy na wolnym ogniu przez 1 godzinę - golonkę obieramy z mięsa, karkówkę kroimy na kawałki 2x2cm, marchew kroimy na kawałki. Wywar przecedzamy mocno odciskając pozostałe warzywa.
- 2 Kapustę lekko odciskamy z soku (sok zachowujemy), kroimy, zalewamy wywarem z gotowania golonki (wraz z liśćmi laurowymi), dodajemy ziele angielskie, kminek oraz jałowiec, dusimy na wolnym ogniu przez około 1 godzinę.
- 3 Pozostałą cebulę kroimy w drobną kostkę.
- 4 Boczek i kiełbaski kroimy na kawałki.
- 5 Słoninę kroimy w drobną kostkę, smażymy z pozostałą cebulą i dodajemy do kapusty wraz z karkówką, boczkiem, kiełbaskami i obranym mięsem z golonki, pokrojoną marchewką, podsmażonymi pieczarkami - dusimy pod przykryciem przez 1 godzinę. Bigos doprawiamy solą, pieprzem oraz cukrem, dusimy 10 minut i podajemy.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: