

# staropolski bigos

Autor: **summer**

Przepisów: 1 Ocena: 120



3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 1,5 kg mięsa z dziczyzny z kośćmi (może być także wołowe, wieprzowe lub inne, aby nie z drobiu domowego)
- 20 dag boczku wędzonego
- 20 dag kiełbasy
- 15 dag smalcu lub stopionego sadła z dzika
- 2 kg kapusty kwaszonej
- 2 marchewki
- 2 średnie cebule
- 2 dag suszonych grzybów
- 5 dag suszonych śliwek
- sól
- po kilka ziaren ziela angielskiego i pieprzu
- liść laurowy
- majeranek
- Pieprz ziołowy
- Papryka słodka
- 2 ząbki czosnku
- koncentrat pomidorowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Z kapusty odlać sok, zalać wrzątkiem, dodać sól i przyprawy, gotować. Wrzucić przetarta marchew. W międzyczasie zalać suszone śliwki przegotowaną wodą aby zmiękły. Osobno w małej ilości wody gotować suszone grzyby, uprzednio namoczone. Mięso posolić, obrumienić na patelni na smalcu, przełożyć do rondla i dusić podlewając małą ilością wody. Gdy zmięknie wrzucić do kapusty razem z grzybami i sliwkami. Lekko podsmażyć boczek i kiełbasę, pokroić w paski i również wrzucić. Wymieszać z łyżką koncentratu pomidorowego. Całość gotować przez ok 40 min.

## Twoje notatki do przepisu: