

BIGOS I

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:16 -

1 kg kiszonej kapusty, ok. 80 dkg słodkiej kapusty, 2 cebule, 10 dkg kielbasy, 1/2 kg wieprzowiny, 10 dkg wędzonego boczku, sól, pieprz, liść bobkowy, ziele angielskie, 5 dkg powidełek pomidorowych

Kapustę kiszoną przekroić kilka razy, zalać wodą i podgotować w odkrytym garnku. Słodką kapustę i obraną cebulę poszatковать, ugotować, dodać do kapusty kiszonej.

Mięso pokroić na małe kawałki, obsmażyć na tłuszczu, gdy kapusta na pół ugotowana wrzucić mięso wraz z tłuszczem, dodać liść bobkowy, ziele angielskie, powoli gotować.

Kielbasę obrać, pokroić na kawałki, boczek pokroić w grubą kostkę, wytopić, włożyć do kapusty. Bigos doprawić solą, pieprzem, można dodać powidełka pomidorowe.

wg Zofii Czerny