

1 kg kiszonej kapusty, 2 cebule, 1/2 kg wieprzowiny, sól, pieprz, liść bobkowy, ziele angielskie, 2 ząbki czosnku, łyżeczka majeranku, 1/2 łyżeczki kminku, maggi, 3 łyżki przecieru pomidorowego; 5 suszonych grzybków

Kapustę kiszoną przekroić kilka razy, zalać wodą i podgotować w odkrytym garnku. Grzybki namoczyć na noc, ugotować i razem z wodą wlać do kapusty. Mięso pokroić na małe kawałki, osmażyć na tłuszczu, gdy kapusta na pół ugotowana wrzucić mięso wraz z tłuszczem. Listek bobkowy, 2 ząbki czosnku, łyżeczkę majeranku, 1/2 łyżeczki kminku, ziele angielskie wrzucić do małego rondelka, dolać 1/4 l wody, gotować ok. 5 minut. Wywar przecedzić do bigosu, dodać przecier pomidorowy, powoli gotować ok. 2 1/2 - 3 godz. Bigos doprawić solą, pieprzem.

Najlepszy jest odgrzany na drugi dzień.

wg [Ireny Rogowskiej](#) z Kłodzka