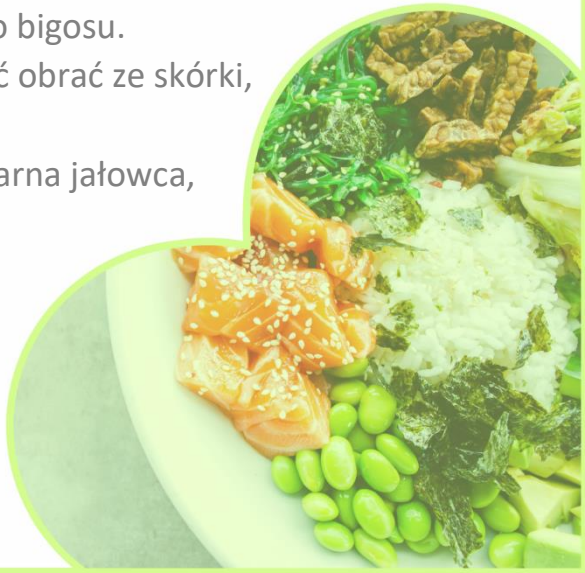
Przepis na:

BIGOS – jak u mamy

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg kapusty kiszonej
- 1,5 kg białej kapusty
- 250 g wołowiny (np. rostbef)
- 1,5 kg wieprzowiny (500 g łopatki, 1000 g karczku)
- 200 g wędzonego boczku
- 400 g kiełbasy (200 g podwawelskiej, 200 g jałowcowej)
- 4 małe cebule
- 150 g suszonych śliwek bez pestek
- 30 g suszonych grzybów
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 400 ml czerwonego wytrawnego wina
- olej do obsmażenia mięsa
- 4 liście laurowy
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 12 ziaren pieprzu
- 5 ziaren jałowca
- 1/2 łyżeczki gorczycy
- 1 łyżeczka cukru
- sól i pieprz do smaku
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku (opcjonalnie)

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Kapustę kiszoną odcisnąć, pokroić i wrzucić do większego garnka. Zalać wodą (około 1,5 l).
2. Kapustę białą poszatkować i wrzucić do kapusty kiszonej.
3. Cebulę obrać, pokroić w półplasterki, kiełbasę w plasterki i podsmażyć na dwóch łyżkach smalcu, wrzucić do garnka z kapustą
4. Łopatkę i wołowinę pokroić na mniejsze kawałki i podsmażyć na dwóch łyżkach smalcu, dodać je do kapusty.
5. Boczek wędzony pokroić w plasterki, wrzuciłam do bigosu.
6. Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, pomidory sparzyć obrać ze skórki, pokroić w ćwiartki i wszystko dorzucić do bigosu.
7. Na koniec dodać liście laurowe, ziele angielskie, ziarna jałowca, śliwki suszone i rodzynki.
8. Wszystko gotować cały czas na małym ogniu.
9. Do bigosu wlać szklankę wina, pod koniec dodać przecier pomidorowy, oraz resztę przypraw sól, lubczyk suszony, pieprz do smaku, paprykę słodką w proszku, majeranek. Bigos gotuje się około 4 godzin.