Bigos

Przepis dodany przez użytkownika ds

Przepis na przepyszny bigos, z mnóstwem mięska, jednak bazą dania jest kiszona kapusta. Pracochłonny (długie gotowanie kapusty) ale smak wynagradza cierpliwość;)

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- Kapusta kiszona - 1/2 kg
- łopatka wieprzowa - 1/2 kg
- Żeberka - 1/2 kg
- Kiełbasa (najlepiej wiejska) - 20 dkg
- Grzyby suszone - 20 dkg
- Ziele angielskie - kilka szt.
- Przecier pomidorowy - 1/2 szkl.
- Liście laurowe - 3 szt.

Przydatne akcesoria:
Duży garnek, deska do krojenia, nóż.

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę pokroic na mniejsze "kawałki". Zagotować w dużej ilości wody. Jeżeli kapusta jest bardzo kwaśna, wówczas odcedzić trzeba odcedzić wodę, najlepiej do jakiegos pojemnika i odłożyć. Ponownie zalać wodą i zagotować.
Mięso z łopatki umyć, pokroić w duże kawałki i wrzucić do gotującej się kapusty. Dorzucić żeberka kika ziarenek ziela angielskiego, liście laurowe.Gotować do 2 godzin.
Grzybki obgotować opłukać i dodać do kapusty.Gotować jeszcze poł godziny. Jeżeli bigos nie jest kwaśny dodajemy wcześniej odlaną wodę spod gotowania kapusty, lub kwasek cytrynowy (niecałe pół łyżeczki). Na koniec dodać przecier pomidorowy, przyprawić solą i pieprzem wg uznania.

Jak podawać?
W tzw. bulionówkach, z pieczywem.

Uwagi:
Kapustę polecam kupować prosto z beczki, przed zakupem najlepiej skosztować. Przygotowanie zabiera dużo czasu, ale warto się poświęcić.