
BIGOS GALICYJSKI

Dodano: 2010-01-01 14:51:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1744 razy.

1 główka kapusty (ok. 1 kg)

2 kg ziemniaków

20 dag białej fasoli

kość od szynki

15 dag boczku

10 dag słoniny

Fasolę namoczyć przez noc w 1 l zimnej wody. Następnie gotować w tej samej wodzie fasolę, kość oraz boczek. Gdy woda prawie się wygotuje, dolać trochę zimnej wody i - kiedy znów się wygotuje - wlać ponownie 3 l wody. Gdy zacznie wrzeć, włożyć pokrojoną w kostkę słoninę i gotować na wolnym ogniu, a potem dodać ziemniaki pokrojone w 2-centymetrową kostkę i drobno poszatkowaną kapustę. Posolić i gotować przez 1 godz. Po zdjęciu z ognia wstawić do ciepłego piekarnika. Potrawa powinna być kilkakrotnie odgrzewana, gdyż nabiera wówczas smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD