Bigos staropolski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 16288 razy.

80 dag kapusty kwaszonej,

20 dag wieprzowiny bez kości,

10 dag boczku wędzonego,

15 dag kiełbasy,

tłuszcz,

2 dag mąki,

50 ml czerwonego wytrawnego wina,

4 dag ketchupu,

sól, pieprz,

czosnek

Kapustę odcisnąć , posiekać , dodać namoczone i pokrojone grzyby (niekoniecznie), zalać wrzącą wodą, gotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i gotować około 50 min na małym ogniu pod przykryciem. Mięso umyć , wyżyłować , pokroić w kostkę razem z boczkiem oraz obraną i opłukaną cebulą. Boczek częściowo stopić , dodać mięso, podsmażyć , włożyć cebulę, lekko zrumienić , skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Kiełbasę obrać z osłonki, pokroić w półplasterki, podsmażyć . Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć lekko rumieniąc, połączyć z kapustą, mięsem, kiełbasą, ketchupem, winem i przyprawami, dusić kilka minut, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Ja do bigosu dodaje pod koniec gotowania dwie łyżki musztardy to postarza bigos i nie potrzeba go kilka dni gotować .
Nadesłał(a):Urszula <usia_2@tlen.pl> 2006-05-07 19:05:06

Założyłam sobie bloga na ktorym umieszczam przepisy kulinarne i ostatnio, ale w innej wersji umieściłam na nim też przepis na bigos staropolski, Jak chcecie to zobaczcie.
Nadesłał(a):Gosia <blekitna_laguna@autograf.pl> 2006-05-30 10:05:13

Te GoSPOsia, jak masz ciekawe przepisy to dorzucaj je do tej strony (na stronie głównej jest link do dodawania przepisu), a tak to człowiek musi skakać z Twojej strony na tą a tu jest duuuuużo przepisów. Dorzucaj tutaj.
Nadesłał(a):Gosposiek 2006-05-30 10:05:18

:-) Wiesz dorzucałabym tutaj, ale już wiele wysiłku włożyłam w t by swojego bloga założyć i go prowadzić . Dodałam nawet system ocen do przepisów. No i na moim blogu są tylko moje przepisy:-). Założyłam sobie też statystki i wiem kiedy kto czyta mój przepis, jak ktoś go czyta to mam ogromną satysfakcję że kolejna osoba nauczy się jak robić pyszne potrawy :-).
Nadesłał(a):Gosposia 2006-06-12 22:06:18

Człowieku Twój przepis jest profanacją BIGOSU.To powinno być karane.
Nadesłał(a):

Bigos "prawdziwy" powinno gotować sie około jednego tygodnia. Co dzienie dodawać inny gatunek miesa z wyjatkiem białego drobiowego. Jaki ketchup. Można dodac przecieru pomidorowego. Bigos, który gotuje sie jeden tydzien ma kolor brazowy. Itak powinien wygladac prawdziwy BIGOS. Najlepszy do jedzenia jest na drugi tydzień. Proszę zmienić nazwę na bigos np szybki , a nie "staropolski". Bigos jest daniem POLSKIM i tylko Polskim. Jak król wyjeżdżał na wojnę to dla wojska gotowali właśnie BIGOS i pakowali w beczki dębowe, jedli po około 1 lub 2 miesiacach. Bigos wtedy "rozklejał sie w ustach". Tak winien wygladac BIGOS STAROPOLSKI. (Przepraszam Pana, ale bigos w pana wydaniu nie jest bigosem staropolskim).
Pozdrawiam
Nadesłał(a):

bigos staropolski + ketchup.O mamo,,,
Nadesłał(a):peter 2009-09-19 06:09:50

Dodawanie ketchupu, koncentratu pomidorowego czy musztardy to są komunistyczne przepisy rodem z dworca kolejowego. Dobry,

staropolski bigos to wyłącznie kiszona kapusta, którą zalewamy bulionem a nie wodą, różne miesiwa, boczek, golonka, pieczyste, kapłon, jałowcowa kiełbasa, pieczenie razem z sosami /czym spizarnia bogata/, suszone grzyby, suszone śliwki, mogą być rodzynki jak za kwaśna kapusta, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy ziele jałowca. Gotować około tygpodnia i wydawać ... Do bigosu szlacheckiego nie dawano żadnej kapusty, same mięsiwa zakwaszone cytryną, octem winnym lub balsamicznym. A winem to sie raczej taki bigos popija niż dodaje lub wódką... Smacznego!
Nadesłał(a):Marek Grzaslewicz <marek-arts@wp.pl> 2009-11-01 23:11:05

Natychmiast zmienić nazwę na kapucha z ketchupem, bo profanowanie słowa staropolski powinno byś karane chłostą.
Nadesłał(a):