Bigos 6

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4214 razy.

Aby zrobić pyszny bigos należy :

wziąć tyle samo kapusty kwasznej jak świeżej, znaczy z głowki,

proponuję około kilograma parę suszonych śliwek,

kilka suszonych grzybków ,

koncentrat pomidorowy ,

pół szklanki czerwonego wina,

po trochu różnych mięs:

ze 30dkg żeberek wieprzowych,

kawałek boczku wędzonego(około 25 dkg),

ze 30 dkg wołowiny,

tyle samo wieprzowiny,

i kawałek kiełbasy (byle nie suszonej:-)),

jedną cebulę.

Zabieramy się do pracy: kapustę kwaszoną gotujemy w jednym garnku, razem z suszonymi śliwkami, w drugim garnku gotujemy poszatkowaną kapustę swieżą, razem z pokrojoną w piórka cebulą,i suszonymi grzybkami(uprzednio namoczonymi we wrzątku).Gotujemy , na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu, około godziny.Po godzinie mieszamy oba rodzaje kapust razem, dodajemy pokrojone żeberka,oraz pokrojony boczek.Resztę mięs (oprócz kiełbasy), kroimy na kawałki jak do gulaszu,podsmażamy na patelni,tylko nie na oleju a na smalcu,i też do gara.Jeśli się ma w domu,kawałki jakichś innych mięs, na przykład resztki pieczeni,też można dodać .Gotujemy dalej,aż kapusta jest już miękka i cały dom pachnie kapustą.Na koniec, prawie na koniec,dodajemy ze dwie łyżki koncentratu pomidorowego(dla koloru), czarwone wino.A już na sam koniec pokrojoną na kawałki i podsmażoną kiełbaskę.I juz.Bigos można długo przechowywać ,nawet zamrozić .A najlepszy jest bardzo gorący z kieliszkiem bardzo zimnej wódki.

pozdrowienia

From: "Marek" <spider@polbox.pl>

einwandfrei
Nadesłał(a):GB 2005-11-20 07:11:25

A co na tej stronie robia Niemcy?...Ucza sie gotowac bigos? Poza tym...a gdzie zasmarzka z cebulka?
Nadesłał(a): 2006-10-16 11:10:33