
Bigos

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1553 razy.

Ugotować wieprzowiny przerosłej, zalać tym rosółem kwaszoną kapustę, którą, jeżeli jest za kwaśna, trzeba poprzednio przepłukać, włożyć trochę wieprzowego tłuszczu i niech się gotuje. Mięso pokrajać w kostkę i na pół godziny przed wydaniem na stół wrzucić w kapustę; następnie zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić sosem z kapusty i wlać na powrót w kapustę, zagotować i wydać obłożoną podsmażoną kiełbasą. Można także razem z kiełbasą gotować. Bigos jest także dobry odgrzewany.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"