
Bigos 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6593 razy.

Oto przepis:

1 kg kapusty kiszzonej

300 g wedliny (moze byc kazdy rodzaj kielbasy)

300 g miesa gotowanego (moze byc wolowe i cielecina - zupełnie obojetne)

2 liscie laurowe (male 3, albo 1,5 duzego)

5 ziarenek ziela angielskiego

sol,

vegeta,

przecier pomidorowy,

ketchup,

pieprz,

Kapuste odcisnac z soku i przeplukac letnia woda, najlepiej na sicie. Wlozyc kapuste do garnka, zalac zimna woda i zagotowac. Znowu odcedzic - sam musisz sprobowac, kapusta nie moza byc bardzo kwasna. Znowu zalac woda i gotowac okolo 1 - 1,5 godziny. W miedzyczasie dodac do kapusty liscie laurowe, ziele angielskie, pokrojone w kostke mieso i kielbase. Pod koniec gotowania doprawic do smaku odrobinka soli, vegeta (vegeta jest najwspanialsza przyprawa na swiecie).

Teraz musisz zakolorowac bigos.

To znaczy :

dodaj teraz okolo 1/3 szklanki przecieru pomidorowego gestego (najlepiej z puszki albo ze sloczka - one sa geste),

2 lyzki ketchupu,

troche pieprzu do smaku.

Na pewno jades bigos juz nieraz i dlatego sam musisz wiedziec jak doprawiony bedzie Tobie smakowal. Po prostu dopraw go tak aby Tobie smakowal. Jezeli cos bedzie nejasne to napisz znowu, a ja chetnie odpisze.

Smacznego!

From: Artur.Rysch@t-online.de (Artur und Krystyna Rysch)

Prawdziwy bigos gotuje sie zawsze pol na pol z kapusty kiszzonej i kapusty cukrowej...i nie wolno zapomniec o czerwonym wytrawnym winie...(-)

Nadesłat(a):Deupol <deupol@gmx.de> 2006-10-16 11:10:06

Ketchup nadaje sie do hot doga ale nie do bigosu. toz to czyste swietokradztwo !!!

Nadesłat(a): 2006-10-16 12:10:40

Można zamiast koncentratu pomidorowego dodać Powidła śliwkowe lub parę suszonych śliwek /najlepsze polskie /zmienia diametralnie pogład na smak bigosu.

Nadesłat(a):Rajmund D <hsalf@o2.pl> 2008-11-01 07:11:44

