
Bigos 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6645 razy.

Oto przepis:

1 kg kapusty kiszonej

300 g wedliny (może być każdy rodzaj kielbasy)

300 g mięsa gotowanego (może być wołowe i cielęcina - zupełnie obojętne)

2 liście laurowe (małe 3, albo 1,5 dużego)

5 ziarenek ziela angielskiego

sol,

vegeta,

przecier pomidorowy,

ketchup,

pieprz,

Kapuste odcisnąć z soku i przepłukać letnią wodą, najlepiej na sicie. Włożyć kapustę do garnka, zalać zimną wodą i zagotować. Znowu odcedzić - sam musisz spróbować, kapusta nie może być bardzo kwaśna. Znowu zalać wodą i gotować około 1 - 1,5 godziny. W międzyczasie dodać do kapusty liście laurowe, ziele angielskie, pokrojone w kostkę mięso i kielbase. Pod koniec gotowania doprawić do smaku odrobinką soli, vegeta (vegeta jest najwspanialszą przyprawą na świecie).

Teraz musisz zakolorować bigos.

To znaczy :

dodaj teraz około 1/3 szklanki przecieru pomidorowego gęstego (najlepiej z puszki albo ze słoiczka - one są gęstsze),

2 łyżki ketchupu,

trochę pieprzu do smaku.

Na pewno jadasz bigos już nieraz i dlatego sam musisz wiedzieć jak doprawiony będzie Tobie smakował. Po prostu dopraw go tak aby Tobie smakował. Jeżeli coś będzie niejasne to napisz znowu, a ja chętnie odpiszę.

Smacznego!

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

Prawdziwy bigos gotuje się zawsze pol na pol z kapusty kiszonej i kapusty cukrowej...i nie wolno zapomnieć o czerwonym wytrawnym winie...(-)

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

Ketchup nadaje się do hot dogów ale nie do bigosu. Toż to czyste świętokradztwo !!!

Nadesłał(a): 2006-10-16 12:10:40

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

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

