
Bigos 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5254 razy.

Mój sposób na bigos.

1,5 kg kapusty kiszanej

0,5-1,0 kg kapusty zwykłej

0,5 kg wołowiny chudej

0,5 kg wieprzowiny chudej

1,0 kg wedliny / kielbasa tłusta np zwyczajna/

2-3 cebule

grzyby suszone / ja daje duzo/

rodzynki /ok.7-10 dkg/

gruszki suszone 5 szt.

małych sliwki suszone 10 dkg

Przyprawy: sol, pieprz, vegeta, majeranek, tymianek, lisc, ziele.

Obie kapusty gotujemy pierwszego dnia z przyprawami. Drugiego dnia - znow gotujemy kapuste. Osobno obsmazamy mieso pokrojone w kostkę + wedline + cebule. Do obsmazonego, miękkiego miesa dodaje oplukane rodzynki, sliwki, gruszki i namoczone grzyby. Lacze zawartosc obu garow ze soba i gotuje jeszcze ze 2 -3 razy.

Nie mam mozliwosci przemrozenia ani dodania wina do bigosu, poniewaz zanim dojdzie do momentu koncowego doprawiania - potrawa znika z garnka /za przyczyna meza i dziecka/.

Dla tych, ktorzy skorzystaja - Smacznego

From: maciachy@friko2.onet.pl (Maciachy)

To jest to co lubie :)

Nadestał(a):Robas <robod27@interia.pl> 2005-12-23 14:12:19

Vegeta to chemiczne składniki smakowo-zapachowe, majeranek i tymianek do bigosu to przesada, a gdzie zasmazka z cebulka?

Nadestał(a): 2006-10-16 11:10:11