
Bigos 5

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4254 razy.

Co do bigosu?

Kapusta świeża i kwaśna. Kilka lub kilkanaście gatunków mięsa, ale nigdy z drobiu. Baranina tylko dla smakoszy. Świeże pomidory, obrane ze skórki lub przecier. Dużo majranku, trochę rozmarynu, suszone grzyby i śliwki. Im więcej gatunków mięsa zawiera bigos, tym jest lepszy. Można dodawać różne pieczenie, jak cielęcą, wieprzową, z dziczyzny, wędzonki i różnego rodzaju wędliny. Dodatek czerwonego wina bardzo poprawia smak bigosu.

Jak usunąć przykry zapach przy gotowaniu kapusty?

Przykry zapach powstający przy gotowaniu kapusty czy kalafiora zlikwidujemy wrzucając do garnka kawałki suchej skórki chleba.

Jak gotujemy bigos?

Moczymy świeżą i kwaśną kapustę, odlewamy wodę. W dużym naczyniu smażymy cebulę, różne gatunki mięsa. Łączymy mięso z kapustą dodając vegetę, listek bobkowy, pieprz, ziele angielskie. Gotujemy podlewając przygotowanym wcześniej rosołem lub wodą przez 2-3 godziny, aż kolor bigosu będzie brązowy. Smakujemy dodając gałkę muszkatołową, sól, pieprz. Trzymamy na małym ogniu 45 minut. Bigos jest najlepszy następnego dnia. Aby przygotować naprawdę doskonały bigos, potrzebujemy trzech dni. Każdego dnia dusimy przez trzy godziny.

co to za bigos jak jego smak psujesz vegetą przeciez to sama chemia

Nadesłał(a): 2006-09-08 18:09:49

Jak mozna moczyc kapuste i odlewac wode z moczenia? Przeciez to swietokradztwo jesli chodzi o przyzadzanie bigosu !!!

Nadesłał(a): 2006-10-16 11:10:18