



 90 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- mięso wieprzowe z łopatki - 1 kilogram
- mięso wołowe - 1 kilogram
- wędzony boczek - 1 kilogram
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- kapusta kiszona - 2 kilogramy
- główka kapusty słodkiej - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 150 gramów
- grzyby suszone (najlepiej borowiki) - 10 gramów
- suszone śliwki - 20 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę.
2. Kiszoną kapustę przepłucz zimną wodą, a słodką kapustę poszatkuj.
3. Wszystkie składniki układaj w dużym garnku, przesypując na przemian mięsem i kapustą. Całość gotuj około 5 godzin, na koniec dopraw Rosolem z kury Knorr. Bigos jest tym lepszy, im dłużej go gotujemy i studzimy na przemian.