



Bigos Wielkopolski

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- kapusta kiszona - 0.5 kilogramów
- kapusta biała - 0.5 kilogramów
- boczek wędzony - 30 dekagramów
- kielbasa zwyczajna - 30 dekagramów
- Mięso wieprzowe, karkówka - 40 dekagramów
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- suszone grzyby - 5 sztuk
- suszone śliwki - 5 sztuk
- smalec - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Bulion na wędzonym boczku Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Wędzony boczek ugotuj w wodzie z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego, następnie pokrój go w kostkę.
2. Do wywaru z boczku dodaj poszatkowaną kapustę kwaszoną i białą. Dodaj kostki Knorr i gotuj około 30 minut.
3. Karkówkę i cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na patelni.
4. Dodaj wcześniej namoczone grzyby pokrojone w kostkę i przecier. Duś pod przykryciem kilka minut.
5. Gdy mięso będzie miękkie, przelóż do kapusty i dodaj boczek, kielbasę pokrojoną w kostkę oraz namoczone suszone śliwki. Całość dopraw majerankiem i przeciśniętym czosnkiem. Dokładnie wymieszaj. Duś powoli kolejne 30 minut.
6. Zrób zasmażkę ze smalcu i mąki, dodaj do bigosu. Gotuj do miękkości na małym ogniu od czasu do czasu mieszając.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl