



przepisy.pl

# BIGOSIK a'la Dijon czyli bigos z kiszzonej kapusty



90 minut 1 osoba Średnie

## Składniki:

- woda - 1 litr
- kość wieprzowa - 2 sztuki
- sól - 2 łyżki
- pieprz - 2 łyżeczki
- liść laurowy - 2 sztuki
- kapusta kiszona - 1 kilogram
- kielbasa swojska/wiejska - 0.5 kilogramów
- boczek - 200 gramów
- papryka konserwowa czerwona - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- smalec wieprzowy - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 250 gramów
- cząber - 1 łyżka
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Witam, mam zamiar przedstawić swój bigos. Musztarda Dijon nada mu znakomity smak. Gotujemy bulion ; 2 litry wody, kość wieprzowa, sól oraz liść laurowy dusimy pod przykryciem 2 godziny. W międzyczasie możemy przygotować składniki , które będą mogły przydać się potem. Cebule tradycyjnie kroimy w kostkę, paprykę w paseczki, boczek i kielbasę również w kostkę . No i nasza główna aktorka tego spektaklu- kapusta kiszona. Przepłukaną dwukrotnie wodą siekamy w miarę drobno.
2. W garnku wcześniej przygotowanym łąduje kapusta, a następnie szklanka bulionu, z którego wyjmujemy kości a bulion przelewamy przez sito. Smarzymy na smalcu cebulę, kiedy się zrumieni wrzucamy paprykę i boczek. Smażymy dwie minuty. Wrzucamy to do garnka i na tej samej patelni smażymy kielbasę. I też dodajemy ją do kapusty. Gotujemy na wolnym ogniu.
3. Ogólnie bigos gotujemy jeszcze dwa dni . Dziś dodaj jeszcze pieprz, cząber i cukier oraz Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knor. Gotuj codziennie max 1,5 godziny. A potem wystaw w chłodne miejsce. Można dodać mięsko z kości wieprzowej. A skóra z boczku będzie dopełniała smak gotowania bigosu.Wyjmij ją przed podaniem. Mieszaj i podlewaj bulionem aby się nie przypalił. Ostatniego dnia dodaj przed końcem gotowania resztę składników i gotowe! Smacznego;)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)