

Polský bigos

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Polsko

Suroviny

500 g kysaného bílého zelí

500 g čerstvého bílého zelí

cca 200 g uzeného masa(dobrá je uzený bůček)

cca 200 g vepřového masa

2 klobásy (jakékoliv dobré)

cca 50 g sušených hub

3 cibule

280 g rajského protlaku (2 větší plechovky)

sádlo

sůl, pepř vcelku i mletý, cukr, bobkový list, nové koření

Postup

Do jednoho hrnce dáme kysané zelí, uzené maso, bobkový list a nové koření, zalijeme vodou a dusíme asi 1 hodinu.

Do druhého hrnce dáme dusit nakrouhané čerstvé zelí se sušenými houbami na 30 - 40 minut.

Mezitím na pánvi na sádle usmažíme dozlatova na větší kousky nakrájené cibule, vložíme na kousky nakrájené vepřové maso, osolíme a opepříme, podlijeme trochou vody a smažíme cca 15 min, přidáme na kolečka nakrájenou klobásu a ještě smažíme dalších 15 min.

Z hrnce vyndáme dušené uzené maso a po vychladnutí ho nakrájíme na kostičky.

Když máme vše hotové, vše smícháme do jednoho hrnce, přidáme rajský protlak, dle chuti přidáme sůl, mletý pepř a cukr a společně ještě dusíme cca 2 hodiny (musí se vypařit skoro všechna voda).

Každá rodina v Polsku má rodinný recept trochu jiný. Není žádné pravidlo co do Bigosu přidat. Podmínkou ale je aby to byly samé dobré věci :o). Můžete přidat předem dušené hovězí, sušené švestky, mrkev a spoustu jiných dobrot.