Bigos

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 dkg kyselého zelí
40 dkg hlávkového zelí
10 dkg uzeného bůčku
slanina
0,25 kg vuřtů
5 dkg rajského protlaku
sůl
pepř
cukr
červené víno
0,5 dkg sušené huby
0,25 kg vepřového a telecího masa

Postup

Kyselé zelí na drobno, uvařit do měkka. Hlávkové zelí na drobno a uvařit do měkka s houbami.Vepřové a telecí uzavřít na tuku a dusit s bůčkem v kyselém zelí do měkka asi 0,75 hodiny. Slaninu na kostičky, vyškvařit a škvarky přidat do hrnce. Na tuku cibulovou zásmažku (bez ní vydrží bigos déle !). Ze zelí vybrat masa, obě zelí spojit a zasmažit. Vuřty zbavit šlupky a na plátky. Všechny masa na kostky a s uzeninou do zelí. Přidat protlak, sůl, pepř, cukr a povařit. Při varu přidat víno.