

Bigos

Dodany przez patryshia

Bigos należy do tradycyjnych specjałów kuchni staropolskiej. Ma wiele wariantów, w każdej kuchni przyrządza się go nieco inaczej. Jest więc bigos myśliwski, litewski, hultajski i domowy. Najlepszy bigos powstaje z kapusty mieszanej. Jeżeli szykujemy bigos wyłącznie z kapusty słodkiej, dodajmy kwaśne jabłka.

Na półtora kilograma kapusty bierzemy kilogram mięs: pokrojonych w kostkę pieczeni i różnych gatunków kiełbas. Smak bigosu znacznie podnosi dziczyzna.

Potrzebne będą jeszcze suszone grzyby i śliwki, cebule, dużo przypraw i szklaneczka czerwonego wina. Najpierw dusimy grzyby i śliwki. Grzyby gotujemy i kroimy w paski.

Do garnka wkładamy mięsiwa, grzyby wraz z wywarem, w którym się gotowały. Cebule siekamy, przyrumieniamy i dokładnie mieszamy. Wrzucamy pokrojone w paski śliwki.

Doprawiamy - bigos musi być pikantny. Wlewamy czerwone wino. Aby przygotować naprawdę wspaniały bigos, potrzebujemy... trzech dni.

Każdego dnia potrawę dusimy trzy godziny.

Bigos podajemy wyłącznie gorący. Według kuchni staropolskiej, nieodzownym dodatkiem do niego jest kieliszek ochłodzonej wódki - pomaga w trawieniu.

