

Velkopolský bigos

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kysané zelí 0.5 kg
- červené zelí 0.5 kg
- uzený bůček 300 g
- točený salám 300 g
- Knorr Gulášová kostka 2 ks
- vepřová krkovička 400 g
- rajčatový protlak 1 lžíce
- cibule 1 ks
- sušené houby 5 ks
- sušené švestky 5 ks
- sádlo 1 lžíce
- mouka 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- majoránka 1 lžíce
- bobkový list 2 ks
- nové koření 3 kulička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uzený bůček uvařte ve vodě s bobkovým listem a novým kořením, poté bůček nakrájejte na

kostičky.

2.K vývaru z bůčku přidejte nadrobno nakrájené kysané zelí a nakrájené čerstvé zelí. Přidejte Knorr Gulášové kostky a vařte cca 30 min.

3.Krkovičku a cibuli pokrájejte na kostičky a opečte na pánvi.

4.Do hrnce přidejte předem namočené a pokrájené houby a rajčatový protlak. Duste pod pokličkou po dobu několika minut.

5.Až maso bude měkké, přidejte ho k zelí spolu s bůčkem, salámem nakrájeným na kostičky a namočenými sušenými švestkami. Vše dochuťte majoránkou a prolisovaným česnekem. Důkladně zamíchejte. Poduste zvolna dalších 30 min.

6.Ze sádla a mouky udělejte jíšku a přidejte ji k bigosu. Vařte za občasného míchání na malém ohni do měkka.