

Polský bigus

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- uzené koleno 1 ks
- kysané zelí 500 g
- větší brambory 3 ks
- šlehačka 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- solamyl 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- trocha sůl 1 ks
- dle chuti kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzené koleno uvaříme doměkka. Do většího hrnce dáme vařit kyselé zelí a brambory. Uvařené uzené maso obereme, nakrájíme na kousky a přidáme je k zelí a bramborám. Jídlo zahustíme šlehačkou rozmíchanou s moukou a solamylem. Chvilí provaříme. Nakonec ještě podle potřeby dochutíme prolisovaným česnekem, solí a kmínem.