

Bigos z Opole

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- vepřové plecko 300 g
- kysané zelí 500 g
- bobkový list 2 ks
- hlávkové zelí 0.5 ks
- mletá pálivá paprika 0.5 lžička
- hovězí zadní 300 g
- pikantní klobása 2 ks
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- vepřové sádlo 2 lžíce
- cibule 3 ks
- uzený bůček 200 g
- rajský protlak 2 ks
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 8

Postup:

Hlávkové zelí nakrájíme na nudličky, zalijeme vodou a dáme vařit. Kysané zelí scedíme, nálev si necháme a zelí překrájíme, přidáme do hrnce k hlávkovému zelí a vaříme doměkka.

Cibuli nakrájíme nadrobno a čerstvou petrželku nasekáme na jemno. Hovězí a vepřové maso nakrájíme na kostky, klobásy na kolečka a uzený bůček na kostičky.

V jiném hrnci osmažíme na sádle cibuli dozlatova. Přidáme bobkové listy a nakrájené hovězí maso,

osolíme ho a opepříme, vydusíme na tuk a přidáme vepřové maso. Vaříme podobně jako děláme u nás základ na guláš. Opět vydusíme na tuk, zasypeme mletou paprikou pálivou i sladkou, promícháme a ihned vmícháme 2 malé rajské protlaky. Chvilí restujeme, abychom protlak zbavili kyselosti.

Potom zalijeme vývarem z vařeného zelí i lákem z kysaného zelí a dusíme doměkka. Dále přidáme klobásy a uzený bůček. Vlijeme uvařené zelí z prvního hrnce. Dochutíme podle potřeby solí a pepřem. V Polsku jsem neviděla, že by kuchaři zahušťovali bigos moukou a smetanou.

Bigos z Opole podáváme posypaný nasekanou petrželkou nebo cibulovou natí jako hlavní chod s chlebem.