

Polský bigos



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

3442 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/polsky-bigos>

Příprava

Osobitne varíme pokrájanú kyslú kapustu a osobitne hlávkovú kapustu v neprikrytej nádobe, až kým nezmäknú. Potom ich zmiešame. Bravčové mäso umyjeme, posolíme a udusíme na masti a cibulke. Vložíme do kapusty, pridáme korenie a všetko ešte asi 30 minút prikryté varime. Môžeme zaliať pohárom vína. Bôčik nakrájame na kocky, vyškvaríme a spolu s bledými škvarkami dáme do kapusty. Pridáme na kocky nakrájanú salámu a premiešame. Môžeme zahustiť zápražkou, podľa chuti posoliť, okoreniť a dovariť na okraji sporáku.



Tip k receptu

Toto tradične poľské jedlo podávame so zemiakmi alebo chlebom.



Ingrediencie

- ✓ 500 g kyselého zelí
- ✓ 500 g hlávkového zelí
- ✓ 500 g vepřového masa z kosti
- ✓ 250 g uzeného bůčku
- ✓ 200 g měkkého salámu
- ✓ 100 g sádla
- ✓ 2 cibule
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 2 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ sůl podle potreby

Kategorie

Obyčejný den, Polská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod