

# Bigos

Dodany przez paula26013

**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.**

