

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

Zvlášť vaříme pokrájené kyselé zelí a zvlášť hlávkové zelí v nepříkryté nádobě, dokud nezměknou. Potom je smícháme. Vepřové maso omyjeme, posolíme a udusíme na sádle a cibulce.

Vložíme do kapusty, přidáme koření a všechno ještě asi 30 minut přikryté vaříme. Můžeme zalít sklenicí vína. Bůček nakrájíme na kostky, vyškváříme a spolu se světlými škvarky dáme do zelí. Přidáme na kostky nakrájený salám a promícháme. Můžeme zahustit jíškou, podle chuti osolit, okořenit a dovařit na okraji sporáku.

▣ Tip k receptu

Toto tradiční polské jídlo podáváme s brambory nebo chlebem.

Ingredience

- 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
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- 2 bobkové listy
- 1 lžička majoránky
- sůl podle potřeby
- troška mletého pepře

Kategorie

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

