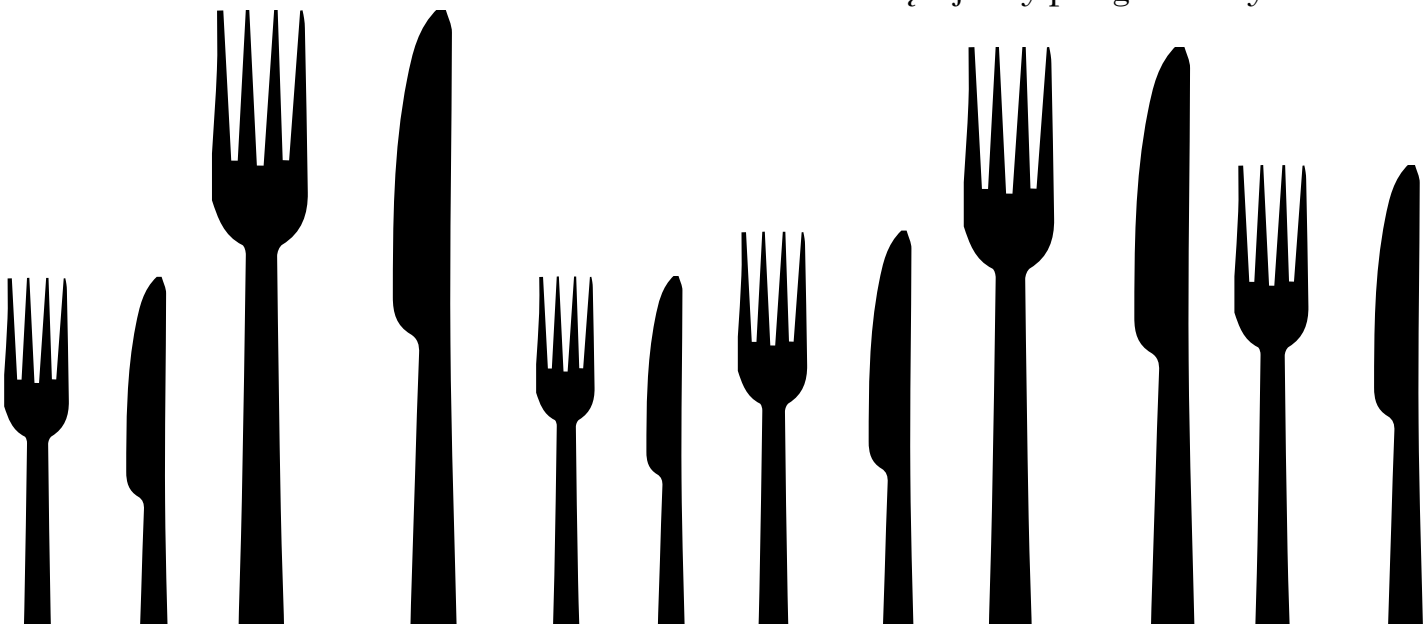
Bigos Myśliwski Marianny Rusek

Przepis jest na ok. 6l bigosu.

Składniki

2 kg kapusty kiszonej
1 duża głowa kapusty białej
1,5 kg kiełbasy (dziczyzna
lub wieprzowa)
2,5 kg mięsa (dziczyzna lub wieprzowa -
szynka, łopatka, karczek, etc.)
1 kg boczku wędzonego
100-120 g suszonych śliwek
6 dużych cebul
1 główka czosnku
smalec
1 duży przecier pomidorowy
sól, pieprz, mielony
kminek, liść laurowy, ziele angielskie

Przygotowanie

W pierwszej kolejności należy osobno ugotować kapustę kiszoną w jednym garnku, a w drugim pokrojoną kapustę białą. Po ugotowaniu odcedzić i wymieszać je ze sobą. W międzyczasie należy pokroić mięso w kostkę i dusić je z niewielkim dodatkiem wody, smalcu, soli i przypraw. Pod koniec duszenia dodać pokrojone drobno śliwki. Zeszklić w kolejnym garnku cebulę, następnie dodać pokrojoną w "ćwiartki" kiełbasę i boczek. Następnie poddusić dodając odrobinę wody. Kiedy wszystkie składniki zostały przygotowane (uduszone), należy wszystko ze sobą wymieszać. Dodać przecier, sól, pieprz, kminek, liść laurowy, ziele angielskie oraz drobno posiekany czosnek. Tak przygotowany bigos należy podgrzać i dodać zasmażki (smalec, woda, mąka). Najlepiej smakuje po kilkukrotnym podgrzaniu, gdyż bigos tym smaczniejszy im więcej razy podgrzewany.