

Bigos Slezský

Petra Pospěchová

Ingredience

- zelí kysané — 0,5 kg
- ½ kg hlávkového zelí
- ½ kg vepřového masa
- ½ kg uzeného bůčku
- 1 klobása
- cibule — 1
- 100 ml červeného vína
- 100 g švestkových křížal
- 2 bobkové listy
- majoránka — 1 lžička
- 2 lžičky mleté papriky
- 3 lžíce sádla
- Pepř, sůl

Postup

Hlávkové zelí nakrájíme a povaříme do poloměkka v osolené vodě. Potom scedíme a necháme okapat. Cibuli nakrájíme najemno. Maso a bůček nakrájíme na kostičky, klobásu na kolečka. Sádlo rozehtjeme v hrnci s širším dnem. Cibuli orestujeme na sádle, přidáme maso. Osmahnuté maso zaprášíme paprikou, ještě chvíli opékáme a zalijeme vínem. Okořeníme solí a pepřem, přidáme bobkový list a dusíme do poloměkka. Potom přidáme nakrájený bůček a kysané zelí a dále dusíme. Když je bigos téměř hotový, přidáme hlávkové zelí, švestky a pokračujeme klobásu. Dochutíme majoránkou a krátce provaříme. Podáváme s chlebem.