



Bigoš

Ingredience

hovězí kližka: **150 g**
vepřová plec: **150 g**
kysané zelí: **100 g**
čerstvé zelí: **100 g**
papriková klobása: **1 ks**
cibule: **1 ks**
uzená slanina: **50 g**
sušené houby - hrst: **1 ks**
rajský protlak: **1 PL**
sádlo: **1 KL**
bobkový list: **1 ks**
nové koření: **2 ks**
sladká paprika: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Houby necháme namočit 1 hodinu předem. Maso, slaninu, cibuli a klobásku nakrájíme na menší kousky. V hrnci rozejdeme sádlo, necháme vyškvařit slaninu, zprudka na ní orestujeme maso, přidáme klobásku a cibuli a společně ještě chvíli orestujeme. Dále přidáme všechno

koření, promícháme, přimícháme...

Bigoš - recept

Houby necháme namočit 1 hodinu předem. Maso, slaninu, cibuli a klobásku nakrájíme na menší kousky. V hrnci rozežřejeme sádlo, necháme vyškvařit slaninu, zprudka na ní orestujeme maso, přidáme klobásku a cibuli a společně ještě chvíli orestujeme. Dále přidáme všechno koření, promícháme, přimícháme protlak, zalijeme vodou i s houbami, které se v ní máčely a přidáme i na proužky nakrájené čerstvé zelí. Necháme asi 2 hodiny vařit při mírné teplotě. Přidáme kysané zelí, podle chuti osolíme, opepříme a ještě chvíli provaříme.

Bigoš chutná nejlépe, když se alespoň 1 den nechá odležet. Podáváme ho s čerstvým pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí