

БИГОС ПО-ПОЛЬСКИ BNŁOC ŁŁO-ŁŁOŁPCKN

Ингредиенты:

- Вино белое сухое – 1 стакан
- Морковь – 1-2 штуки
- Лук репчатый – 3 штуки
- Капуста белокочанная – 0,7 килограмма
- Капуста квашеная – 0,5 килограмма
- Говядина – 400 грамм
- Грудинка копченая – 300 грамм
- Свинина – 400 грамм
- Томатная паста – 3 столовых ложки
- Чернослив – 6 штук
- Чеснок – 2 зубка
- Тмин
- Кориандр
- Перец черный
- Перец душистый
- Соль

Приготовление:

1. Нарезать грудинку небольшими кубиками, бросить в разогретый казан и немного вытопить сальца, чтобы было на чем подрумянивать лук
2. Лук режем кубиками, морковь натираем на крупной терке, обжариваем в казанке (лучше всего - чугунный)
3. Мясо режем небольшими кусочками (как для беф-строганов). Высыпаем в обжаренный лук и тушим 20-30 минут почти до готовности
4. Белокочанную капусту шинкуем, чуть-чуть присаливаем и мнём руками, добавляем в казанок
5. Квашеную капусту можно промыть, но если нравится в бигосе именно кислинка - промывать не надо, а добавить в казанок прямо из бочки. Закрываем крышкой и тушим на небольшом огне 30 минут
6. Томатную пасту разводим белым сухим вином и добавляем в казанок
7. Чернослив, предварительно замоченный и хорошо промытый, режем на небольшие брусочки. Добавляем в бигос и хорошо перемешиваем
8. Бигос любит специи, поэтому не скупитесь. Перец и кориандр толчем в ступке. Добавляем специи, солим по вкусу. Обязательно добавить пол-чайной ложки сахара
9. Охотничьи колбаски нарезаем кружочками и отправляем в казанок. Тушить на среднем огне еще 30-50 минут, пока вся капуста не размягчится в пюре. По необходимости можно доливать воды. Чеснок кладём в самом конце перед выключением.