



## TRADYCYJNY BIGOS

### SKŁADNIKI:

2 kg kapusty  
250 ml wody  
garść suszonych grzybów  
garść suszonych śliwek  
250 ml przecieru pomidorowego  
2 liście laurowe  
500 g żeberek  
2 łyżki smalcu  
1 kg szynki wieprzowej  
500 g boczku  
1 kielbasa krucha Kmicica Gzella  
2 cebule  
sól i pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Grzyby i śliwki moczyć w osobnych naczyniach przez kilka godzin. Do kapusty dodać 250 ml wody, grzyby, śliwki, przecier pomidorowy, liście laurowe i żeberka. Gotować, od czasu do czasu mieszając.
2. Na patelni rozgrzać smalec, wrzucić pokrojoną w kostkę szynkę. Smażyć, aż się zarumieni. Następnie dodać do kapusty i pozostałych składników.
3. Pokrojony w paski boczek oraz kawałki kielbasy podsmażyć. Dodać posiekane cebule. Dodać do kapusty i pozostałych składników. Całość wymieszać i gotować na małym ogniu przez co najmniej 3 godziny. Doprawić do smaku solą i pieprzem.