Pyszny staropolski bigos to dla wielu Polaków najlepsze danie. Kojarzy im się z rodzinnymi domem, świętami, rodzinnymi zjazdami. To bardzo sycąca potrawa i nietrudna w przygotowaniu – z cyklu jednogarnkowych, co oznacza też, że nie za wiele nabrudzisz w kuchni przy jego przygotowaniu. Bigos należy długo gotować, później można go odgrzewać, a także zamarzać i rozmrażać. Pewnie każda babcia czy mama ma swój przepis na bigos, ale jaki jest taki standardowy?

## Potrzeba trochę czasu…

Zanim weźmiesz się za przygotowanie bigosu, pamiętaj by przeznaczyć na to trochę czasu –

nie tylko na gotowanie, ale też czekanie, zanim bigos nabierze smaku. Bowiem, już nasze babcie wiedziały, że bigos smakuje najlepiej, gdy postoi trochę dłużej po przygotowaniu potrawy. Jak wiadomo, na pyszne staropolskie smaki trudno się czeka. Ponieważ dojrzewanie potrawy zajmuje trochę czasu, można urozmaicić go sobie np. robiąc zakupy w Internecie czy zamawiając usługi do domu przez Internet. Obecnie niemal wszystko można kupić w sieci i znaleźć specjalistów od wszystkiego, ale warto uważać, by nie trafić na oszustów – sprawdź opinie o firmach i usługach na wiarygodnych stronach
.

## Łatwość i koszt przygotowania

Bigos jest naprawdę łatwy do przygotowania . Zajmuje to jednak trochę czasu – około 3-4 godziny na bezpośrednie przygotowanie, potem zależnie od tego, ile chcesz odczekać, możesz jeść bigos od razu lub po kilku dniach. Koszt przygotowania bigosu jest średni. Mięso może trochę zawyżyć wydatki, jednak nie tak znacząco, by uznać bigos za potrawę ekskluzywną.

## Przepis na domowy bigos: składniki

Czego potrzebujesz by przygotować bigos? Składniki na 8 porcji obejmują:

- 1 kg świeżej, białej kapusty
- 800 g kiszonej kapusty,
- 500 g mięsa wieprzowego, np. łopatki,
- 500 g mięsa wołowego, np. antrykotu (można zrobić bigos tylko na wieprzowinie),
- 200 g kiełbasy jałowcowej,
- 150 g boczku,
- 3 cebule,
- 2 marchewki,
- 40 g suszonych grzybów,
- 4 szklanki wody,
- 5 ziaren ziela angielskiego,
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego,
- 2 łyżki smalcu lub oleju do smażenia,
- garść suszonych śliwek,
- garść wędzonych śliwek,
- 1 szklanka wytrawnego, czerwonego wina lub 50 ml whisky lub śliwowicy ( alkohol jest opcjonalny)

- 5 ziaren pieprzu czarnego,
- 2 liście laurowe,
- 2 nasiona jałowca,
- 2 goździki.

## Przygotowanie bigosu:

1. Pokrój boczek w drobną kostkę, a następnie podsmaż go na smalcu i odłóż do dużego garnka (w nim będziesz przygotować bigos, więc musi być naprawę duży). Zostaw tłuszcz na patelni.
2. Pokrój w kostkę mięso i przysmaż na tym samym tłuszczu co boczek.
3. Dodaj mięso do boczku w garnku.
4. Pokrój na drobną kostkę cebulę, także przysmaż i dodaj do garnka.
5. Zetrzyj marchewkę na tarce, przysmaż i wrzuć do garnka.
6. Podgrzewaj mięso w garnku, a w międzyczasie dodaj koncertant pomidorowy i słodką paprykę.
7. Namocz grzyby w wodzie, a później je posiekaj i wrzuć do garnka z mięsem.
8. Pokrój białą kapustę w cienkie paski i dodaj do garnka.
9. Dorzuć do garnka kiszoną kapustę.
10. Pokrój w kostkę kiełbasę i dodaj do garnka.
11. Dodaj grzyby, a później liście laurowe, ziele angielskie, nasiona jałowca, goździki.
12. Zalej całość 4 szklankami wody, wymieszaj i gotuj na małym ogniu.
13. Pokrój śliwki w paseczki, zalej alkoholem i odstaw na pół godziny.
14. Gdy minie 30 minut, dodaj śliwki do garnka.
15. Gotuj bigos około 3-4 godziny, dopóki mięso nie zmięknie, a składniki się nie połączą. Potem dopraw solą i pieprzem.

## Kiedy bigos smakuje najlepiej?

Możesz spróbować bigosu od razu, ale prawdziwi koneserzy twierdzą, że najlepiej smakuje po kilku dniach, a nawet dopiero po zamrożeniu i rozmrożeniu. Przez kolejne 2-3 dni możesz zagotowywać bigos, gotować go kilka minut, później pozwolić wodzie odparować, jeśli jest jej za dużo i ponownie schładzać bigos. Dzięki temu bigos jeszcze mocniej przejdzie smakiem.

## Przechowywanie bigosu

Bigos możesz przełożyć do słoików jeszcze gorący, następnie zakręcić je, ustawić do góry dnem w piekarniku i wekować przez 20-30 minut w temperaturze 100 stopni. Gdy ostygną, wstaw je do lodówki. W ten sposób możesz go przechowywać do 2 tygodni, jeśli zaś chcesz by dłużej postały w piwnicy, to potrzebna jest dłuższa pasteryzacja . Możesz też bigos zamrozić.

Ator tekstu: Anna K