Bigos (Poljski lovacki podvarak)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kriške**dimljene slanine, isecene na kocke
- **500 g**kobasice, dimljene isecene na kolutove
- **500 g**svinjskog mesa isecenog na kocke
- **1/4 šolje**brašna
- **3 cena**belog luka, iseckanog
- **1 glavica**crnog luka, iseckan
- **2**šargarepe, isecene na kolutove
- **1,5 šolja**pecurki, isecenih
- **4 šolje**isecenog slatkog kupusa
- **750 g**kiselog kupusa, ribanjca
- **150 g**suvih šljiva, bez koštica
- **1/4 šolje**crnog vina

Zacini:

- **1 kašicica**svežeg ili suvog bosiljka
- **1**lovorov list
- **1 kašicica**madzorama
- **1 kašika**aleve slatke paprike
- **1/8 kašicice**crnog mlevenog bibera
- **1/4 kašicica**soli
- **1/8 kašicice**mlevenog kima
- **5 šolja**bistre govee supe
- **1 šolja**paradajza iz konzerve

- **1 prstohvat**kajenskog bibera
- **2 kašike**paradajz pirea

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 175 stepeni C. Zagrejemo ulje pa propržimo kobasicu i slaninu, pa sipamo u vatrostalni sud u kome cemo spremati bigos. Provucemo svinjsko meso kroz brašno pa propržimo i kad je uhvatilo boju, prespemo u sud. Sada izdinstamo, luk, pecurke, beli luk, kupus i kiseli kupus, šargarepu. Mešamo oko 10 minuta, pa uspemo u sud. U tiganj gde smo pržili meso, uspemo vino, pa ostvavimo da se prepolovi kolicina. Zatim dodamo sve zacine, i bistru supu. Zatim paradajz pire i paradajz. Uspemo preko svega, poklopimo sud i krckamo oko 4 sata.

Pri kraju na 15 minuta, odklopimo i pustimo da se na vrhu zapece. Obicno se služi uz ražani hleb, koji ja ovoga puta nisam pravila, jer je ovde prilicno vrucina.

Ovako.

Savet

Jeste leto je ovde. Ali želja da poastimo Poljsku gošu nekim jelom iz njene otadžbine je vea od leta. A možete misliti meni, koja najviše volim kupus i jedem ga rado bez obzira na godišnje doba, uopšte nije teško palo da ga i spremim. Ustvari osim nekih malih nijanski vrlo je slian našem podvarku.