

Bigoš

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Předejdeme troubu na 170°C. V těžkém kastrolu vhodném do trouby opečeme na polovině sádla zprudka oba druhy masa nakrájené na kostky (hovězí klišku a vepřové plecko) , osolíme, opepříme, podlijeme vodou, přiklopíme. Za občasného promíchání a podlití pečeme, až je maso měkké. Zatím nakrouháme hlávkové zelí a případně překrájíme dlouhé kusy kysaného zelí. Oba druhy zelí dáme do hrnce, přidáme 2 bobkové listy, 4 kuličky nového koření, 10 kuliček celého pepře, 2 hrsti sušených hub, podlijeme a dusíme doměkka. Na pánvi mezitím osmahneme na zbylém sádle cibuli, přidáme klobásu a sladkou mletou papriku. Jakmile jsou maso, zelí i houby měkké, promícháme vše i s klobásou a podle chuti dosolíme a dopepříme. Teprve nakonec vmícháme rajčatový protlak a ještě chvíli povaříme. Podáváme s čerstvým chlebem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Zelí bílé** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.3 g
- **Hovězí přední** - 200 g
- **Nové koření celé** 30 g - 1 g
- **Sádlo** - 100 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 200 g
- **Vepřová plec** - 200 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 50 g
- **Váhalova klobása 1,5 kg** - 100 g
- **Paprika sladká 35 g** - 15 g
- **Pepř černý celý** 20 g - 2 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 3 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

