Bigos świąteczny

Składniki (z podaniem gramatury):
2 kg kapusty kiszonej
2 główki kapusty świeżej(tak ok. 4kg może być więcej wedle gustu)
150g suszonych prawdziwków lub grzybów leśnych
40dkg śliwek suszonych bez pestek
1kg karkówki surowej
1,5kg szynki surowej
1 kg surowego chudego boczku
1,5 kg swojskiej wędzonej kiełbasy
0,80 kg boczku wędzonego
4 sztuki cebuli - duże główki
Przyprawy: 8 liści laurowych, 8 ziaren ziela angielskiego, 4 ziarna jałowca ,sól ,pieprz prawdziwy do smaku
2 szt. koncentratu Pudliszki mały słoiczek (ok. 200g jeden)
25 dkg smalcu
3 łyżki mąki zwykłej na zasmażkę
paczka przyprawy do bigosu do smaku

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:
Zaczynamy od namoczenia grzybów, najlepiej w przegotowanej wodzie (tak ok. 2,5 szklanki) w zimniejszym miejscu na całą noc. Na drugi dzień odcedzamy grzyby na sitku i kroimy w drobne paski. Wodę z grzybów zostawiamy bo później dodamy ją do bigosu. Świeżą kapustę kroimy cienko nożem w paseczki i gotujemy ok. 20 min. Wyciskamy leciutko z wody i wkładamy do miski. Potem wyciskamy kapustę kiszoną z soku, wkładamy do garnka i też gotujemy tylko że dłużej 1 godzinę. Po ugotowaniu płuczemy ją w zimnej wodzie jeden raz, wyciskamy i też wkładamy do tej samej miski co będzie mieszany cały bigos. Mięso: szynkę, karkówkę i boczek kroimy w kostkę i podsmażamy tak ok. 30 min. na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając. Do mięsa na patelni dodajemy sól, pieprz i przyprawę do bigosu. Kiełbasę i boczek wędzony również kroimy w kostkę i chwilkę podsmażamy. Cebulkę też kroimy w kostkę i podsmażamy na małej ilości smalcu - po prostu zeszklić. Suszone śliwki kroimy w małe paseczki. Wszystkie składniki, które podsmażyliśmy, pokroiliśmy wrzucamy do miski z kapustą, dolewamy wodę z grzybów, dodajemy 2 słoiczki koncentratu pomidorowego, dorzucamy przyprawy, robimy zasmażkę z mąki i dodajemy ją do środka, dodajemy przyprawę do bigosu i smakujemy co trzeba jeszcze dodać: sól, pieprz prawdziwy. Wszystko mieszamy powoli drewnianą łyżką aby się dobrze połączyło. Smakujemy i przekładamy do wyparzonych słoików jakie mamy w domu, zakręcamy wieczka tak żeby dobrze trzymały. I tak przygotowany bigos zapiekamy w słoikach w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C 1 godz 20 min. Tak przygotowany bigos zawsze robię 2 tygodnie przed świętami, ponieważ im dłużej stoi tym jest smaczniejszy.

SMACZNEGO.

