*Готовим блюдо из поэмы Адама Мицкевича «Пан Тадэуш»!*

 **Бигос по-польски**

*Ингредиенты*

* Вино белое сухое – 1 стакан
* Морковь – 1-2 штуки
* Лук репчатый – 3 штуки
* Капуста белокочанная – 0,7 килограмма
* Капуста квашеная – 0,5 килограмма
* Говядина – 400 грамм
* Грудинка копченая – 300 грамм
* Свинина – 400 грамм
* Томатная паста – 3 столовых ложки
* Чернослив – 6 штук
* Чеснок – 2 зубка
* Тмин
* Кориандр
* Перец черный
* Перец душистый
* Соль

 *Приготовление*

1. Нарезать грудинку небольшими кубиками. Бросить в разогретый казан и немного вытопить сальца, чтобы было на чем подрумянивать лук

2. Лук режем кубиками, морковку натираем на крупной терке.
 Все обжариваем в казанке (лучше всего - чугунный)

3. Мясо режем небольшими кусочками (как для беф-строганов).
Высыпаем в обжаренный лук мясо и тушим 20-30 минут почти до готовности

4. Белокочанную капусту шинкуем, чуть-чуть присаливаем и мнём руками.
Добавляем в казанок

5. Квашеную капусту можно промыть, но если больше нравится в бигосе именно кислинка, промывать не надо, а добавить в казанок прямо из бочки.
Закрываем крышкой и тушим на небольшом огне 30 минут

6.Томатную пасту разводим белым сухим вином и добавляем в казанок

7. Чернослив, предварительно замоченный и хорошо промытый, режем на небольшие брусочки. Добавляем в бигос и хорошо перемешиваем

8. Бигос любит специи, поэтому не скупитесь.
Перец и кориандр толчем в ступке.
Добавляем специи, солим по вкусу. Обязательно добавить пол-чайной ложки сахара

9. Охотничьи колбаски нарезаем кружочками и отправляем в казанок. Тушить на среднем огне еще 30-50 минут, пока вся капуста не размягчится в пюре. По необходимости можно добавлять воды.
Чеснок добавляется в самом конце перед выключением.