

## Bigos zo Svederníka

*1 kg hovädzieho mäsa, 1 kg bravčového mäsa (pliecko), 1 kg údeného bravčového mäsa, 1 kg klobás, 1 kg hlávkovej kapusty, 1 kg kyslej kapusty, 1 až 1,5 kg cibule, 2 PL medu, pochúťková kyslá smotana, kečup cca 1 dcl, 5 - 6 strúčkov cesnaku, 3 sáčky gulášového korenia (najlepšie Kotányi), majoránka, červená mletá paprika, feferóny (podľa chuti), bravčová masť*

Na cibuli udusíme hovädzinu do polomäka s pridaním gulášového korenia, potom pridáme nakrájané bravčové pliecko, následne údené bravčové a pridáme vodu tak, aby bolo mäso zaliate a udusíme zhruba na 80%. Všetko mäso vylejeme z kotla do nachystaného hrnca. Na masť do sklovita udusíme v kotlíku cibuľu, pridáme na rezance nakrájanú hlávkovú kapustu, hneď nato kyslú kapustu a po cca 5 minútach pridáme do základu všetko udusené mäso aj s vývarom. Nepridávame vodu! Keď je kapusta aj s mäsom už mäkká pridáme nakrájanú klobásu, kečup, roztlačený cesnak, med a tesne pred dokončením smotanu a majoránku. Necháme prevariť.