

Bigos

Aromatyczny i pachnący bigos z grzybami i suszonymi śliwkami.

 Czas na High: 5-6 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 7-8 godz.

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 25 g suszonych grzybów prawdziwki
- 500 g kiszonej kapusty
- 250 g kapusty świeżej
- Olej
- 150 g wędzonego boczku
- 250 g kiełbasy różne rodzaje
- 25 g suszonych śliwek w plasterkach
- 2 liście laurowe
- ½ łyżeczki ziela angielskiego
- 1 łyżka kminku
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- Sól i pieprz
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 250 g pokrojonego w kostkę mięsa wieprzowego
- 100 ml półwytrawnego czerwonego wina



Wykonanie:

Suszone grzyby namocz w 200 ml wrzącej wody. Nie wylewać wody po namoczeniu grzybów. Rozgrzej średniej wielkości patelnię dodając 1 łyżkę oleju. Podsmaż cebulę na złoty kolor, wrzuć do naczynia. Kontynuuj nagrzewanie patelni, dodając odrobinę oleju, podsmaż boczek, kiełbasę i wieprzowinę w partiach do zrumienienia. Dodaj je do naczynia. Pokrój świeżą kapustę na wąskie paski i włóż do naczynia. Dodaj kapustę kiszoną. Dodaj liście laurowe, kminek, sól, pieprz i ziele angielskie. Wymieszaj odsączone grzyby i śliwki. W wodzie po namoczeniu grzybów wymieszaj przecier pomidorowy, wino i grzyby oraz śliwki. Dodaj do naczynia Crock-Pot. Przykryj pokrywką i gotuj przez 7-8 godzin na poziomie LOW lub przez 5-6 godzin na poziomie HIGH.