Bigos

Tradycyjna potrawa świąteczna z lekkim twistem

Czas na High: 0-

Czas na Low: 8-10H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 50 g suszonych prawdziwków
- 250 ml wrzącej wody
- 6 pasków grubo krojonego boczku, pokrojonego w kostkę
- 450 g kiełbasy pokrojonej w kostkę
- 4 kabanosy , pokrojone na małe kawałki lub inna suszona kiełbasa
- 3 łyżki oleju roślinnego lub według potrzeby
- 450 g schab bez kości lub łopatka bez tłuszczu, pokrojony w kostkę
- 2 cebule , pokrojone w kostkę
- 1 mała biała kapusta, poszatkowana
- 900 g 6 filiżanek kapusty kiszonej, odsączonej
- 10 suszonych śliwek, przepołowionych
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 3 liście laurowe
- 1 łyżka kminku
- ½ łyżeczki ziela angielskiego
- 3 jagody jałowca
- 480 ml piwa lub czerwonego wytrawnego wina / więcej wywaru
- 240 ml bulionu wołowego
- Sól i pieprz do smaku
-

Wykonanie:

Umieść suszone grzyby w misce i dodaj wrzącą wodę. Odstaw je na bok, podczas gdy będziesz przygotowywać mięso.
Podsmaż boczek w dużym rondlu, aż zacznie lekko chrupać.
Dodaj pokrojone w kostkę kiełbaski i smaż przez około 10 minut, często mieszając. Łyżką cedzakową przełóż do wolnowaru.
Na tej samej patelni podsmaż wieprzowinę, dodając odrobinę oleju, aby nie przywarła. Być może trzeba będzie to zrobić w partiach. Przenieś do misy wolnowaru crockpot.
Dodaj cebulę na patelnię i odrobinę więcej oleju w razie potrzeby i smaż, mieszając, przez 5 minut. Dodaj poszatkowaną kapustę i gotuj przez kolejne 5 minut. Dodaj odrobinę piwa lub bulionu, jeśli patelnia będzie zbyt sucha, a następnie przenieś wszystko do wolnowaru.
Dodaj śliwki, prawdziwki i ich płyn, kapustę, koncentrat pomidorowy, liście laurowe, przyprawy, piwo i wywar wołowy. Wszystko szybko wymieszaj. Przykryj i gotuj na LOW przez 8-10 godzin lub nawet przez noc.
Wyrzuć liście laurowe i dopraw do smaku. Podawaj na gorąco z chlebem żytnim lub z tłuczonymi ziemniakami.