Bigos

Aromatyczny i pachnący bigos z grzybami i suszonymi śliwkami.

Czas na High: 5-6 godz.
Czas na Low: 7-8 godz.
Ilość porcji: 3-5
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.