

Bigos staropolski z wędzoną gruszką i czerwonym winem

Głęboki, aromatyczny bigos z wyraźną nutą wędzonki i elegancką słodyczą gruszki. Dodatek czerwonego wina podnosi smak i nadaje mu restauracyjny charakter – absolutny hit na świątecznym stole.

 Czas na High: 5H

 Czas na Low: 9-10H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 25

Składniki

- 1 kg kapusty kiszanej
- 300 g kapusty białej
- 300 g karkówki
- 200 g wędzonego boczku
- 200 g kiełbasy jałowcowej
- 1 duża gruszka wędzona lub suszona gruszka
- 150 ml czerwonego wytrawnego wina
- 1 cebula
- 2 łyżki powideł śliwkowych
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1 łyżeczka nasion jałowca zgniecionych
- 1 łyżka majeranku
- 2 liście laurowe
- sól i pieprz



Wykonanie:

Kapustę kiszoną i białą umieść na dnie Crock-Pota.

Dodaj mięsa pokrojone w kostkę, kiełbasę, wędzoną gruszkę i cebulę.

Wymieszaj wino z powidłami i przyprawami, polej całość.

Nie mieszaj. Gotuj na wybranym trybie.

Po gotowaniu delikatnie przemieszać i zostawić na 15 minut, by smaki się połączyły.