Bigos w bułeczce

Świetny przepis na Świąteczny Bigos lub pomysł na pożywne danie na Sylwestra

Czas na High: 5H

Czas na Low: 8H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 60

Składniki

-
- 2 łyżki oleju
- ½ kg wędlin lub kiełbasy drobno pokrojonych
- 2 duże cebule
- 6 liści laurowych
- 15 ziaren ziela angielskiego
- 100 g suszonych grzybów
- 1,5 kg kiszonej kapusty
- Szklanka bulionu
- 3 łyżki majeranu otartego
- płaska łyżeczka wędzonej papryki
- łyżka pieprzu ziołowego
- sól, pieprz
-

Wykonanie:

Na patelni na rozgrzanym oleju zrumień delikatnie mięso. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę wraz z zielem angielskim i liściem laurowym. Smaż mieszając przez 5 minut. Kapustę odciśnij i posiekaj delikatnie, płyn zachowaj.
Wszystkie składniki umieść w misie wolnowaru, dopraw i ustaw całość na tryb LOW na minimum 8 godzin. Doglądaj i mieszaj, obserwuj czy nie potrzeba dodać płynu jeśli bigos jest mało kwaśny, dodaj zalewę z wyciskania kapusty kiszonej..
U mnie bigos dusił się 30 godzin.
Bułeczki wydrąż, a w miejsce miąższu wyłóż bigos.