

Bigos z suszoną śliwką z wolnowaru

Śliwka w bigosie dodaje aromatu

 Czas na High: 4,5

 Czas na Low: 1

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 45

Składniki

- 1 łyżka oleju
- 2 cebule
- 400 g kielbasy zwyczajnej
- 200 g boczku
- 1 kg kiszonej kapusty
- 150 g marchewki
- 1 łyżka natki pietruszki
- 1 łyżeczka ziela angielskiego
- 6 liści laurowych
- szczypta soli, pieprzu
- 350 ml wody
- 2 łyżeczki papryki słodkiej
- 80 g koncentratu pomidorowego
- 70 g suszonych śliwek



Wykonanie:

Do misy wolnowaru z powłoką Dura Ceramic wlewamy olej oraz dodajemy pokrojoną cebulę, smażymy na płycie gazowej/indukcyjnej jeżeli Twój wolnowar nie posiada takiej powłoki to podsmaż cebulkę po prostu na patelni i dodaj ją do misy wolnowaru wraz z pokrojoną w kostkę kielbasą oraz boczkiem. Naczynie wolnowaru wkładamy do postawy. Dodajemy kapustę, startą na tarce marchewkę, posiekaną natkę pietruszki, ziele angielskie, liście laurowe, szczyptę soli, pieprzu. Wlewamy wodę, dodajemy jeszcze paprykę słodką oraz koncentrat pomidorowy. Całość gotujemy przez 4,5 h przy ustawieniu 2. Po tym czasie dodajemy suszoną śliwkę i gotujemy jeszcze przez 1 h ustawienie 1.

Przepis z bloga <https://poprostupycha.com.pl/>