

Bigos wigilijny



Składniki

Opis wykonania

½ kg białej kapusty
½ kg kwaszonej kapusty
Koncentrat pomidorowy
40g suszonych grzybów
50 g suszonych śliwek (5-6 sztuk)
Ząbek czosnku
1 cebula
Ziele angielskie
Suszony jałowiec
Liście laurowe
Pieprz
Sól
Olej

Bigos wigilijny, czyli tradycyjny bigos w wersji postnej - bez mięsa, ale za to z leśnymi grzybami - to jedna z 12 potraw, których nie może zabraknąć na polskim stole. Kiszona kapusta, szlachetne borowiki i podgrzybki oraz aromatyczne przyprawy to sekret udanego bigosu, którym zachwycisz swoją rodzinę. Sprawdź prosty przepis na tradycyjny wigilijny bigos.

Grzyby na bigos namocz w ciepłej wodzie i pozostaw przez 2-3 godziny. Wodę z grzybów dokładnie odcedź, aby pozbyć się drobinek piasku i zagotuj. Do wrzątku włóż namoczone grzyby i gotuj aż zmiękną.

Świeżą kapustę umyj i poszatkuj. Kapustę kiszoną dobrze odciśnij i pokrój na mniejsze kawałki.

Pokrojoną drobno cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek, zeszklij na oleju. Dodaj 3 łyżki koncentratu pomidorowego i przesmaż około 15 minut razem z cebulką, ciągle mieszając do momentu, aż zgęstnieje.

Przygotuj garnek, wlej do niego zalewę z grzybów i zagotuj. Dodaj kapustę kiszoną, pokrojone w mniejsze kawałki grzyby, 3 liście laurowe, 3 kulki ziela angielskiego i 4 ziarna jałowca. Gotuj wszystko na wolnym ogniu, pod przykryciem, przez około 30-45 minut.

Do zawartości garnka dodaj poszatkowaną, białą kapustę i wymieszaj z pozostałymi składnikami. Gotuj wszystko na wolnym ogniu przez kolejne 30 minut