

Varsova Bigos

Toplam 380 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 167 dk

8 kişilik

Zor

~540 kcal

Açılış 110/10

Bigos, lahanaya, sauerkraut, mantar, sosis, füme et, kuru erik ve baharatlarla uzun pişiren Polonya avcılığı yahnisi'dir.

Malzemeler

- 700 gr Beyaz lahanaya
- 500 gr Sauerkraut
- 400 gr Kielbasa sosis
- 300 gr Füme et
- 40 gr Kuru mantar
- 100 gr Kuru erik
- 2 adet Soğan
- 0.5 su bardağı K1rm şarap
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 6 dilim Çavdar ekmeği

Yapılış

1. Kuru mantar sıcak suda 1 saat bekletin.
2. Lahanaya ince doğrayıp taze suyuyla 45 dakika pişirin.
3. Sosis ve füme eti tavada 6 dakika kızartın.
4. Soğan taze tavada 6 dakika kavurun.
5. Sauerkraut, mantar suyu, mantar, etler, soğan ve salçayı lahanaya ekleyin.
6. Bigosu 90 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Şarap ve kuru erik ekleyip 20 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Bigosu ertesi gün 1 saat lahanaya, et ve baharat tadını daha da birleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği ve turşuyla kıyık yemeği olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

