

Varşova Bigos Yahnisi

Toplam 340 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~650 kcal

Açılış 10/10

Bigos, lahana turşusu, beyaz lahana, sosis, pastırma mantar ve eriği ağda ateşte birleştiren Polonya avcı yahnisidir.

Malzemeler

- 500 gr Lahana turşusu
- 500 gr Beyaz lahana
- 350 gr Tütsülenmiş sosis
- 200 gr Pastırma
- 40 gr Kuru mantar
- 120 gr Kuru erik
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 su bardağı Et suyu
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Kuru mantar sıcak suda 30 dakika bekletip doğrayın.
2. Lahana turşusu ve beyaz lahanayı et suyuyla 45 dakika pişirin.
3. Sosis ve pastırmayı tavada kızartıp kenara alın.
4. Aynı tavada soğan 6 dakika kavurun.
5. Etler, mantar, erik ve salçayı lahanaya ekleyin.
6. Bigosu kısık ateşte 90 dakika koyulaşana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Bigos ertesi gün sıcak servis edilince baharat daha dengeli olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates ve turşuyla sıcak servis edin.