

Varşova Lahanalı Bigos

Toplam 230 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 110 dk

8 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 18/10

Polonya bigos, taze lahana ve lahana turşusunu sosis, et ve kuru mantarla uzun süre pişirip ekşi, derin bir kış yahnisine dönüştürür.

Malzemeler

- 600 gr Lahana
- 500 gr Lahana turşusu
- 300 gr Tütsülü sosis
- 500 gr Dana kuşbaşı
- 20 gr Kuru mantar
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 adet Defne yaprağı

Yapılış

1. Kuru mantar sıcak suda 20 dakika bekletip doğrayın.
2. Dana etini tencerede 10 dakika mühürleyin.
3. Sosis, lahana, lahana turşusu, mantar ve defneyi ekleyin.
4. Sıcak su ve salçayla tencereyi karıştırın.
5. Kışta 90-100 dakika lahana tamamen yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Bigos dinlendikçe lezzetlenir, ertesi gün tekrar sıcakta dinlendirilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği ve turşuyla sıcak servis edin.