Wigilijny bigos z grzybami

Tylko z Natury

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kapusta kiszona - 1 + 1/2 kg
- marchewka - 1 szt.
- cebula - 2 szt.
- suszone grzyby - 1 + 1/2 szklanka
- woda - 4 szklanka
- olej - 3 łyżka
- sól, pieprz - do smaku
- liść laurowy - 4 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby dokładnie opłukać pod bieżącą wodą, zalać 2 szklankami wody i odstawić na noc.
Kapustę lekko odcisnąć, pokroić i włożyć do dużego garnka.
Grzyby odsączyć pozostawiając wodę, pokroić na mniejsze kawałki i dodać do kapusty. Wodę, w której moczyły się grzyby wlać do kapusty.
Dolać liście laurowe i ziele angielskie oraz 2 szklanki wody i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 1 godzinę.
Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na 3 łyżkach oleju i dodać do kapusty.
Marchew pokroić wedle uznania w kostkę lub zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać do kapusty.
Następnie gotować bigos na wolnym ogniu przez 1-2 godziny, od czasu do czasu mieszając. W razie potrzeby podlać wodą.
Na koniec dodać sól i pieprz do smaku.