Bigos z cukinią

Stokrotka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kapusta kiszona - 0,5 kg
- wędlina (kiełbasa, baleron) - 0,5 kg
- mięso wieprzowe bez kości - 30-40 dag
- smalec lub olej - 2 łyżka
- grzyby suszone - 2 dag
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie całe - 8-10 szt.
- owoc jałowca - 2 szt.
- wino czerwone wytrawne (porto) - 0,3 szklanka
- powidła śliwkowe - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- sos sojowy - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- cukinia żółta - 1 szt.
- papryczka chili, przyprawa do bigosu, pieprz - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę gdy jest kwaśna przepłukać, osączyć, posiekać. Włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą, dodać liście laurowe, angielskie ziele, jałowiec i pokruszone grzyby, gotować około 1 godziny.

KROK 2: Mięso pokroić w kostkę, zrumienić na łyżce rozgrzanego smalcu, wsypać pokrojoną cebulę, podsmażyć. Pokrojoną w kostkę wędlinę zrumienić na pozostałym tłuszczu. Rumiane mięso z cebulą i wędlinę połączyć z kapustą, gotować około pół godziny.

KROK 3: Następnie do kapusty dodać pokrojoną w pół krążki cukinię, koncentrat pomidorowy, opcjonalnie drobno posiekaną papryczkę chili i przyprawę do bigosu. Gotować bez przykrycia około 15 minut.

KROK 4: Pod koniec do bigosu wlać porto, dodać powidła, wymieszać, przyprawić do smaku sosem sojowym i pieprzem, zagotować.