Bigos z czerwonej kapusty z owocami suszonymi

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kiszona czerwona kapusta - 1 i 1/2 kg
- suszona żurawina - 1 garść
- suszona wiśnia - 1 garść
- czerwone wino - 1 szklanka
- czerwona cebula - 2 szt.
- olej rzepakowy - 3 łyżka
- olej lniany tłoczony na zimno do polania - 3 łyżka
- miód - 1 łyżeczka
- liść laurowy - 3 szt.
- ziele angielskie - 5 szt.

Dodatkowe info:

Można dodać wędzone śliwki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na oleju zeszklić pociętą w piórka cebulę. Dodać kapustę i przyprawy. Ponieważ maja domowa kapusta jest drobniutko pocięta - nie musiałam jej siekać. Dusić od czasu do czasu mieszając, wlać wino, odparować chwilę a następnie dodać suszone owoce żurawiny i wiśni. Dodać łyżeczkę miodu. Dusić aż kapusta będzie miękka. Mnie zajęło to około 2 godzin.