Pikantny bigos z kimchi

Dorota Rozbicka

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- kapusta - 500 g
- kapusta kiszona - 500 g
- kimchi - 300 g
- kości wołowe - 500 g
- cebula - 1 szt.
- olej - 3 łyżka
- papryka czerwona - 1 szt.
- śliwki suszone - 50 g
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie - 10 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od cebuli, kroimy w kostkę.
rozgrzewamy garnek z olejem, wrzucamy cebulę i szklimy ją.
do cebuli wrzucamy kości wołowe i poszatkowaną kapustę białą, zalewamy szklanką wody i gotujemy pod przykryciem ok 20 min.
dodajemy kimchi oraz kapustę kiszoną.
Następnie siekamy suszone śliwki, kroimy w kostkę paprykę i dodajemy do kapusty.
Dodajemy też przyprawy.
Wszystko zagotowujemy.

KROK 2: gotujemy bigos na wolnym ogniu około dwie godziny.
Następnego dnia bigos gotujemy ok dwie godzinki mieszając od czasu do czasu.
Trzeciego dnia ostatni raz gotujemy bigos.
Na końcu doprawiamy do smaku.