Wegański bigos sylwestrowy

wegeweda

Polecane na: **jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

180 min

10 porcji

Składniki:

- Kiszona kapusta - 2 kg
- Czerwona soczewica - 1 szklanka
- Cebula - 2 szt.
- Czosnek - 4 ząbek
- Jabłko - 2 szt.
- Wędzone śliwki - 10 szt.
- Suszone grzyby - 20 szt.
- Przecier pomidorowy - 1 szklanka
- Koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- Sos sojowy - 3 łyżka
- Pieprz - 10 szt.
- Ziele angielskie - 5 szt.
- Liście laurowe - 4 szt.
- Jałowiec - 5 szt.
- Wędzona papryka - 1 łyżeczka
- Majeranek - 2 łyżeczka
- Kmin rzymski - 1 łyżeczka
- Sól - 1 łyżeczka
- Woda - 1 litr
- Olej -

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużym garnku rozgrzej olej. Cebulę obierz i pokrój w kostkę. Czosnek obierz i pokrój w plasterki. Przełóż do garnka. Podsmażaj 5 minut.

KROK 2: Kapustę kiszona pokrój na mniejsze kawałki. Przełóż do garnka. Dodaj wszystkie przyprawy, sos sojowy i zalej litrem wody. Gotuj na wolnym ogniu przez godzinę.

KROK 3: W osobnych garnuszkach ugotuj suszone grzyby i soczewicę. Dodaj do kapusty wraz z bulionem grzybowym. Wymieszaj.

KROK 4: Na tarce o grubych oczkach zetrzyj obrane jabłka. Dodaj do pozostałych składników.

KROK 5: Śliwki pokrój na mniejsze kawałki i dodaj do bigosu. Wymieszaj.

KROK 6: Gotuj bigos minimum 3 godziny, regularnie mieszając i podlewając wodą, aby bigos się nie przypalił. Bigos jest najlepszy drugiego lub trzeciego dnia.