# Wegański bigos

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

## Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 8 porcji

## Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kg
- kapusta biała - 1/2 kg
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- grzyby shitake - 40 g
- zielona soczewica - 100 g
- suszone śliwki - 5 szt.
- sos sojowy - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- jałowiec - 1 łyżeczka
- ziele angielskie - 1 łyżeczka
- liść laurowy - trochę

## Dodatkowe info:

Klasyka polskiej kuchni w wegańskim wydaniu!

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Zarówno kapustę kiszoną, jak i świeżą poszatkować drobno, po czym zalać wodą nieco ponad poziom kapusty, dodać przyprawy i śliwki suszone- całość dusić około godziny (ale im dłużej tym lepiej, w trakcie duszenia w razie potrzeby podlewać wodą).

*KROK 2:* Soczewicę opłukać i ugotować, grzyby shitake namoczyć przez 30 minut i również ugotować (5 minut).

*KROK 3:* Pod koniec duszenia do kapusty dodać ugotowaną soczewicę, grzyby, koncentrat pomidorowy i sos sojowy- dusić przez kolejne 10 minut. Bigos podałam ze świeżym koperkiem.