

Varşova Bigos

Toplam 175 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 150 dk 8 kişilik Zor ~460 kcal

Bigos, lahana turşusu, taze lahana, dana eti ve tütsülenmiş sosisin uzun süre kaynaştırılmasıyla ekşi ve doyurucu bir Polonya yahnisidir.

Malzemeler

- 500 gr Lahana turşusu
- 500 gr Beyaz lahana
- 600 gr Dana kuşbaşı
- 300 gr Tütsülenmiş sosis
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 adet Defne yaprağı

Yapılışı

1. Dana etini tencerede 8 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve sosileri ekleyip 6 dakika kavurun.
3. Lahana turşusu, taze lahana, salça ve defneyi katlayın.
4. Az sızma yağ ekleyip tencereyi kapatın.
5. Kısık ateşte 2 saat et yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Bigos ertesi gün yeniden ısıtıldığında lahana ve et aroması daha iyi birleşir.

SERVİS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği ve haşlanmış patatesle servis edin.