

# Warsova Bigos

Toplam 185 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 160 dk

8 kişilik

Zor

~540 kcal

Açılış 110/10

Bigos, lahanaya, sauerkraut, mantar, sosis, füme et, kuru erik ve baharatlarla uzun pişiren Polonya avcılığı yahnisi'dir.

## Malzemeler

- 700 gr Beyaz lahanaya
- 500 gr Sauerkraut
- 400 gr Kielbasa sosis
- 300 gr Füme et
- 40 gr Kuru mantar
- 100 gr Kuru erik
- 2 adet Soğan
- 0.5 su bardağı K1rm1 şarap
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 6 dilim Çavdar ekmeği

## Yapılış

1. Kuru mantarları sıcak suda 1 saat bekletin.
2. Lahanayı ince doğrayıp taze suyuyla 45 dakika pişirin.
3. Sosis ve füme eti tavada 6 dakika kızartın.
4. Soğanları taze tavada 6 dakika kavurun.
5. Sauerkraut, mantar suyu, mantar, etler, soğan ve salçayı lahanaya ekleyin.
6. Bigosu 90 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Şarap ve kuru erik ekleyip 20 dakika daha kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Bigosu ertesi gün 1 saat lahanaya, et ve baharat tadını daha da birleştirir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği ve turşuyla kıyık yemeği olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

