

Varşova Bigos Yahnisi

Toplam 175 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 150 dk 6 kişilik Zor ~650 kcal

Bigos, lahana turşusu, beyaz lahana, sosis, pastırma, mantar ve eriği ağda ateşte birleştiren Polonya avc1 yahnisidir.

Malzemeler

- 500 gr Lahana turşusu
- 500 gr Beyaz lahana
- 350 gr Tütsülenmiş sosis
- 200 gr Pastırma
- 40 gr Kuru mantar
- 120 gr Kuru erik
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 su bardağı Et suyu

Yapılışı

1. Kuru mantar sıcak suda 30 dakika bekletip doğrayın.
2. Lahana turşusu ve beyaz lahanayı et suyuyla 45 dakika pişirin.
3. Sosis ve pastırmayı tavada kızartıp kenara alın.
4. Aynı tavada soğan 10 dakika kavurun.
5. Etler, mantar, erik ve salçayı lahanaya ekleyin.
6. Bigosu kısık ateşte 90 dakika koyulaşana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Bigos ertesi gün 1 s1çünde baharat daha dengeli olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates ve turşuyla sıcak servis edin.