

Warsaw Bigos

Toplam 400 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 180 dk

8 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 19/10

Bigos, lahanaya turşusu, taze lahanaya, mantar, erik kurusu, kielbasa ve etleri uzun süre pişiren Polonya avcılık yahnisi geleneğidir.

Malzemeler

- 700 gr Lahanaya turşusu
- 700 gr Beyaz lahanaya
- 500 gr Dana kuşbaşı
- 300 gr Kielbasa dana sosisi
- 200 gr Fümeye dana eti
- 2 adet Kuru soğan
- 30 gr Kuru mantar
- 8 adet Erik kurusu
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 adet Defne yaprağı
- 6 adet Ardıç otu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 4 su bardağı Et suyu
- 3 yemek kaşığı Yağ

Yapılışı

1. Kuru mantarı 20 dakika sıcak suda bekletip doğrayın.
2. Dana kuşbaşı yağda 10 dakika mühürleyin.
3. Kuru soğanı ekleyip 6 dakika yumuşatın.
4. Beyaz lahanayı ince doğrayıp pencereye katın.
5. Lahanaya turşusu, mantar, erik kurusu, salça, defne yaprağı, ardıç otu ve karabiberi ekleyin.
6. Et suyunu döküp bigosu 2 saat kısık ateşte pişirin.
7. Kielbasa dana sosisi ve fümeye dana etini ekleyip 35 dakika daha pişirin.
8. Bigosu 30 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Bigosu kısıtlı dinlendirmek lahanaya turşusunun ekşiliğini etin yağla daha dengeli hale getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeđi ve dereotuyla derin tabakta servis edin.