

BIGOS WEGAŃSKI Z KISZONEJ KAPUSTY I WARZYW

Składniki:

- 2 kg kiszonej kapusty
- pół główki białej kapusty (opcjonalnie)
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 korzeń selera
- 3 duże cebule
- pół główki czosnku
- 3 duże jabłka
- 1 opakowanie wędzonej papryki
- 1 łyżka słodkiej papryki w proszku
- pół łyżeczki chilli w proszku
- dużo świeżo mielonego pieprzu
- łyżka kminu rzymskiego (lub więcej, jeśli ktoś lubi jego smak, można zamienić na zwykły kminek)
- 1 łyżeczka kurkumy
- 2 łyżki majeranku
- 3 liście laurowe
- 10 ziaren ziela angielskiego
- kilka ziaren jałowca
- pół łyżeczki cząbrku
- sól kamienna do smaku (ja nie dawałam, kapusta była dosyć słona)
- woda filtrowana do podlewania bigosu.

Przygotowanie:

Kiszoną kapustę szatkujemy. W dużym garnku zagotowujemy niewielką ilość wody. Wrzucamy partiami do garnka pokrojoną kiszoną kapustę wraz z sokiem (ja soku nie odciskam, lubię dosyć kwaśny i wyraźny w smaku bigos). Dodajemy wszystkie przyprawy. Białą kapustę drobno szatkujemy i dodajemy do garnka z gotującą się kiszoną kapustą.

Jabłka kroimy na czwórki, wykrawamy gniazda nasienne i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Dodajemy do gotującej się kapusty.

Marchew, pietruszkę i seler dokładnie myjemy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Starte warzywa partiami grillujemy na patelni grillowej i wrzucamy do garnka z kapustą. Dobrze jest lekko podlać patelnię wodą, zeszkrobać przypalone warzywa i wszystko razem przelać do garnka, zyskamy cudowny "pieczony" aromat. Cebulę obieramy, szatkujemy i podsmażamy na suchej patelni razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Uważamy, żeby nie przypalić czosnku, bo nada całej potrawie gorzkiego smaku.

Całość dokładnie mieszamy, podlewamy wodą do ok. 1 cm poniżej granicy kapusty. Sprawdzamy smak, starannie doprawiamy jeśli trzeba. Garnek nakrywamy pokrywką i na małym ogniu gotujemy ok 5 -6 godzin, aż kapusta będzie miękka i wyraźnie ściemnieje.