Wegetariański bigos

data aktualizacji: 2019.12.10 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 kg kiszonej kapusty
- 1 kg białej kapusty
- 1 szklanka zielonej soczewicy
- 1 jabłko kwaśnej odmiany
- 1 cebula
- 2 łyżki konfitury ze śliwek
- 10 wędzonych śliwek
- 20 g suszonych grzybów
- sos sojowy
- sól
- olej

Przyprawy:

- 3 ząbki czosnku drobno posiekane

- 10 ziaren pieprzu
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 3 goździki
- 2 liście laurowe
- po 1 łyżeczce kminku, pieprzu ziołowego, cząbru
- po ½ łyżeczki tymianku oraz ziaren kolendry i gorczycy

Przygotowanie:

Suszone grzyby namoczyć na noc w 2 szklankach wody.

Kapustę kiszoną przepłukać, jeśli jest bardzo kwaśna i pokroić na drobno. W garnku z grubym dnem rozgrzać sporą ilość oleju. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju, dodać kiszoną kapustę oraz przyprawy, łyżkę soli i litr wody. Gotować przez godzinę na małym ogniu.

Ugotować soczewicę, pilnując by się nie rozgotowała.

Kapustę poszatkować, jabłko zetrzeć na tarce. Grzyby pokroić na spore kawałki. Do garnka z gotującą się kiszoną kapustą dodać kapustę białą, ugotowaną soczewicę, starte jabłko, śliwki oraz grzyby, wraz z wodą, w której były namoczone. Dolać szklankę wody, 4 łyżki sosu sojowego i gotować na niewielkim ogniu przez kolejną godzinę.

Dodać konfiturę śliwkową, w razie potrzeby podlać dodatkowo wodą. Dokładnie wymieszać i zostawić na małym ogniu na parę godzin. W tym czasie należy regularnie mieszać bigos i sprawdzać, czy nie trzeba podlać go wodą.

Do bigosu można dodać odrobinę śliwowicy, ale nie jest to konieczne.

Bigos wegetariański, podobnie jak tradycyjny, najlepiej smakuje na drugi, czy trzeci dzień.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34040-wegetarianski-bigos