Bigos inaczej (kapusta ze śliwkami)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2617 razy.

Ponizej przepis na kapuste ktora moze byc dodatkiem do miesa lub plackow ziemniaczanych albo "bigosem" dla wegetarian.

Kapusta ze sliwkami czyli "bigos" inaczej

600 g kapusty kiszonej lekko odcisnietej

0.5 glowki niewielkiej kapusty zwyklej

5 duzych (calych z pestkami) sliwek kalifornijskich

1 cebula

2-3 grzyby szuszone (wczesniej namoczyc i pokroic)

8-10 ziaren jalowca

4-5 ziaren pimento czyli ziela angielskiego

1 maly listek laurowy

1-2 lyzeczki kminku

100 ml bialego wytrawnego wina

cukier (do smaku okolo 1-2 lyzeczki)

pergamin

Kapuste kiszona odciskamy, (ale nie za bardzo) wstawiamy do garnka z grubym dnem i ze szczelna pokrywka. Zalewamy winem, dodajemy wszystkie przyprawy (z wyjatkiem cukru), jesli jest za malo plynu to mozna dodac troche wody koniecznie a ta z pod grzybów. (plynu musi byc troche, zeby sie nie przypalalo ale tez nie za wiele).

Zagotowyjemy wszystko skrecamy kuchenke na minimum tak zeby pod przykryciem ledwo sie gotowalo. (To tak na kuchence elektrycznej a na gazie to moze trzeba podlozyc jakas plytke zeby zrodlo ciepla bylo rowniej rozlozone na caly garnek) [Dobrze jest zeby sliwki lezaly na dnie garnka - bo jak sie troszke przypieka to nadaje to kapuscie odpowiedni aromat. Ale z tym trzeba bardzo uwazac - bo bardzo latwo moga sie przypalic - trzeba dobrze znac swoja kuchenke i garnek zeby wiedziec jak dlugo je tak gotowac.]

Nastepnie bierzemy kawalek pergaminu skladamy i wydzieramy kolo o srednicy nie mniejszej niz garnka i szczelnie przykrywamy tym papierem kapuste. (kapuste! nie garnek). Przykrywamy garnek pokrywka i dusimy przez okolo godzine (+) W miedzy czasie szatkujemy kapuste zwykla, cebule i wrzucamy do niewielkiej ilosci wrzacej wody, dodajemy lyzeczke vegety i kminku, gotujemy do miekosci. Mieszamy obie kapusty, dodajemy cukier zakrywamy ponownie papierem i dusimy na bardzo wolnym ogniu okolo 2 godzin ale czym dluzej tym lepiej.

Po polgodzinie mozna sprawdzic czy sie nie przypala (i pomieszac) jesli tak to:

a) dolac troche wody.

b) przelozyc do innego garnka - jesli sie bardzo przypalilo ;-)

c) jeszcze bardziej skrecic kuchenke

Kapusta powinna nabrac brazowego koloru i byc kwasno-slodka mozna ja jesc tego samego dnia ale dobrze jest przed podaniem odstawic by wystygla a nastepnie podgrzac. Na drugi dzien jest jeszcze lepsza chociaz trudno jest ja podgrzac bo jest bardzo sucha - tak ze mozna nia (grubo) posmarowac chleb i zrobic kanapke.

Smacznego

From: pestka@vossnet.co.uk