

Bigos z mięsem i grzybami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 60 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Przygotować składniki: Kapustę odcisnąć z nadmiaru soku, spróbować – jeśli jest bardzo kwaśna wypłukać zimną wodą i mocno odcisnąć. Kapustę kilka razy przekroić nożem na mniejsze kawałki (jeśli jest w drobniejszych kawałkach można pominąć).

Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki.

Grzyby włożyć do miseczki, zalać ciepłą wodą i pozostawić do namoczenia na ok 30 min. Po tym czasie odlać wodę.

Mięso pokroić na kawałki ok 1-1,5cm, boczek pokroić w niedużą kostkę (ok 0,5cm).

2. W dzbanku umieścić nóż, włożyć ok 140 g obranej cebuli, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę – czas 5 sekund, prędkość 6.

3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Do cebuli wlać 30 ml oleju (2 łyżki), zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę - temperatura 120°C, czas 6 minut, prędkość 1.

4. Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać 100 g pokrojonego w kostkę boczku. Zamknąć pokrywę z otwartą zaślepką Podsmażyć boczek z cebulą - temperatura

120°C, czas 5 minut, prędkość 1.

5. Otworzyć pokrywę dzbanka. Do cebuli z boczkiem dodać 250 g mięsa pokrojonego w kostkę. Zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką. Podsmażać mięso - temperatura 120°C, czas 7 minut, prędkość 1.

6. Otworzyć pokrywę dzbanka. Do cebuli i mięsa dodać 700 g odciśniętej, pokrojonej kapusty kiszzonej, dodać namoczone grzyby, 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego, 1 łyżeczkę czosnku granulowanego i mielonej papryki wędzonej, Dodać 1 czubatą łyżkę majeranku, wlać 600ml wody. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować - temperatura 100°C, czas 45 minut, prędkość 1.

7. Przez otwór w pokrywie dodać 100 g śliwek kandyzowanych, zamknąć zaślepkę, Wymieszać – 12 sekund, prędkość 3.

8. Dalej gotować razem - temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 2.

9. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć bigos do innego naczynia. Danie podawać gorące.

Wskazówki :

Mocz grzyby przez 30 min.