BIGOS ŚWIĄTECZNY Z GRZYBAMI I FILECIKAMI ROŚLINNYMI GARDEN GOURMET

8 PORCJI | 1 H. 42 MIN | ŚREDNI

SKŁADNIKI

1 kg kapusty kiszonej

2 opakowania Garden Gourmet Fileciki Roślinne

1 opakowanie Bulion Warzywny WINIARY

1 kg kapusty świeżej

2 cebule

5 ząbków czosnku

1 marchewka

Spora garść suszonych grzybów

8-10 suszonych śliwek

3-4 łyżki koncentratu pomidorowego

1 łyżeczka majeranku suszonego

3/4 łyżeczki papryki słodkiej

szczypta kolendry mielonej

szczypta kuminu mielonego

5 sztuk ziela angielskiego

3 listki laurowe

½ łyżeczki cukru

Sól i pieprz do smaku

Tłuszcz do smażenia (np. oliwa)

W święta Bożego Narodzenia na Twoim stole nie może zabraknąć bigosu. Przygotuj tradycyjną polską potrawę, wykorzystując przepis wegetariański i stwórz doskonałą w smaku wariację tego dania. Skosztuj, jak smakują Fileciki Roślinne od Garden Gourmet, połączone z kapustą oraz idealnie dobranymi warzywami. Doskonały pomysł na wege święta!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. UGOTUJ KAPUSTĘ

Dokładnie umyj kapustę, a następnie osusz ją za pomocą papierowego ręcznika kuchennego. Posiekaj warzywo na drobne kawałki. Zalej wodą, lekko posól i gotuj do miękkości na niewielkim ogniu.

2. PRZYGOTUJ WARZYWA

Obierz cebulę, czosnek i marchewkę. Następnie opłucz je pod bieżącą wodą i osusz z nadmiaru wody. Cebulę pokrój w piórka. Czosnek posiekaj w cienkie plasterki. Marchewkę przekrój na krótkie słupki o niewielkiej grubości.

3. PRZYGOTUJ ŚLIWKI I GRZYBY

Suszone śliwki pokrój na mniejsze kawałki. Zagotuj wodę i zalej grzyby wrzątkiem. Następnie odstaw je co najmniej na kilka minut, aby zmiękły.

4. PODSMAŻ WARZYWA I DODAJ KAPUSTĘ

W dużym garnku rozgrzej tłuszcz. Wrzuć do niego cebulę oraz marchewkę. Smaż tak długo, aż cebula zmięknie i zacznie się rumienić. Następnie dodaj czosnek i poczekaj, aż złapie złoty kolor. Kolejno do garnka wrzuć posiekaną świeżą kapustę i całość zalej wodą tak, aby ją przykryła.

5. DODAJ PRZYPRAWY

Do garnka z bigosem dodaj ziele angielskie i listek laurowy oraz 2 łyżki bulionu WINIARY. Całość dokładnie wymieszaj, a następnie gotuj przez około 20 minut, aż kapusta zmięknie. Mieszaj od czasu do czasu, aby Twoje danie wegetariańskie się nie przypaliło.

6. DODAJ KISZONĄ KAPUSTĘ, SUSZONE GRZYBY I ŚLIWKI

Po tym czasie dodaj kiszoną kapustę, suszone grzyby z wodą, w której się moczyły, śliwki oraz wszystkie pozostałe przyprawy. Całość wymieszaj i dodaj odrobinę wody, jeśli jest to konieczne. Gotuj bigos na średniej mocy przez około 30 minut, od czasu do czasu mieszając.

7. USMAŻ FILECIKI ROŚLINNE OD GARDEN GOURMET

W międzyczasie na mocno rozgrzaną patelnię z niewielką ilością wybranego tłuszczu wyłóż Fileciki Roślinne. Smaż je przez 5-7 minut zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, od czasu do czasu obracając. Alternatywnie możesz także przygotować je w piekarniku w 180 stopniach.

8. DOKOŃCZ BIGOS I PODAWAJ!

Gotowe Fileciki Roślinne Garden Gourmet dodaj do bigosu. Do garnka wlej koncentrat pomidorowy i wymieszaj całość. Gotuj kolejne 20 minut, uważając, aby bigos się nie przypalił. Jeśli po tym czasie danie będzie zbyt gęste i suche, dolej odrobinę wody. Na końcu dopraw całość solą i pieprzem.
Bigos na wegetariańskie święta gotowy! Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL