

Bigos z dynią i podgrzybkami

NA 8–10 PORCJI

1 cebula

6 łyżek oleju

1 kg kiszanej kapusty

2 szklanki wody

1 łyżka soli

$\frac{1}{2}$ szklanki czarnej soczewicy,
suchej (100 g)

$\frac{1}{2}$ kapusty białej (1 kg)

$\frac{1}{2}$ dyni hokkaido (500 g)

5 suszonych śliwek

1 kwaśne jabłko

1 ząbek czosnku

1 szklanka wody

$\frac{1}{2}$ szklanki czerwonego
wytrawnego wina

2 łyżki koncentratu
pomidorowego

1 łyżka musztardy, stołowej
lub sarepskiej

8–10 suszonych grzybów (5 g)

4 łyżki sosu sojowego

500 g leśnych grzybów
olej

sól i czarny pieprz

PRZYPRAWY:

5 ziaren ziela angielskiego,

5 liści laurowych, 6 goździków,

4 owoce jałowca,

2 łyżeczki papryki wędzonej,

1 łyżeczka papryki ostrej,

1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki kminku,

1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki pieprzu ziołowego,

1 łyżeczka cząbrub, suszonego,

1 łyżeczka majeranku, suszonego,

$\frac{1}{2}$ łyżeczki tymianku, suszonego,

$\frac{1}{2}$ łyżeczki kolendry, mielonej

PORADY:

Czarną soczewicę można zamienić na zieloną lub brązową, a dynię hokkaido ewentualnie podmienić na obraną dynię pizmową. Hokkaido jednak nadaje się do bigosu najlepiej – ma zwartą, mączystą strukturę i dystyngowany, orzechowy aromat.

To bigos na cześć jesieni. Ciężki od aromatów jak tradycyjny bigos, ale jednocześnie słodki od kawałków dyni, owocowy od tartego jabłka i pełen mięsistych leśnych grzybów.

PRZYGOTOWANIE:

1. Znaleźć duży garnek z pasującą pokrywką, najlepiej też z dość grubym dnem. Zebrać wszystkie przyprawy do małego talerzyka lub miseczki.
2. Cebulę pokroić w kostkę i wrzucić na rozgrzany olej. Smażyć 1–2 minuty, wsypać przyprawy i smażyć kolejne 3–4 minuty na małym ogniu.
3. W tym czasie kapustę kiszoną odcisnąć i posiekać. Dołożyć do podsmażonej cebuli razem z wodą oraz solą, przykryć i kapustę gotować przez 45 minut.
4. W osobnym garnku zagotować wodę z solą, wrzucić czarną soczewicę i gotować do miękkości, czyli około 30 minut. Białą kapustę drobno posiekać, dynię pokroić w kostkę, śliwki w paski, jabłko zetrzeć na grubych oczkach, czosnek na małych.
5. Do podgotowanej kiszonej kapusty dodać wszystkie pozostałe składniki poza grzybami. Garnek przykryć i bigos gotować na małym ogniu przez przynajmniej 2–3 godziny.
6. Kiedy bigos będzie już gotowy, usmażyć grzyby. Pokroić na duże kawałki, na dużej patelni rozgrzać sporo oleju i dodać tyle grzybów, żeby tworzyły jedną warstwę. Kiedy grzyby wylądują na patelni, pod żadnym pozorem ich nie mieszać, niech się smażą w ten sposób przez 2–3 minuty, dopiero po tym czasie delikatnie zamieszać. Smażyć jeszcze 1–2 minuty, przełożyć na talerz, oprószyć obficie solą i pieprzem.
7. W ten sposób usmażyć resztę grzybów i na koniec wszystkie, także suszone, włożyć do bigosu. Delikatnie zamieszać i podawać z chlebem. Jak to bigos, z każdym kolejnym dniem będzie coraz lepszy.