

## Bigos z grzankami przygotowany przez Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Na bigos:

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>kapusta kiszona</b>           | 1 kg        |
| <b>kiełbasa</b>                  | 300 g       |
| <b>boczek wędzony</b>            | 300 g       |
| <b>wieprzowina</b>               | 400 g       |
| <b>cebula</b>                    | 1 szt.      |
| <b>koncentrat pomidorowy</b>     | 1 duża łyż. |
| <b>grzyby suszone</b>            | 10 szt.     |
| <b>śliwki suszone</b>            | 10-12 szt.  |
| <b>Owoc jałowca cały Prymat</b>  | 5 szt.      |
| <b>Musztarda rosyjska Prymat</b> | 1 duża łyż. |
| <b>sól</b>                       | szczypta    |
| <b>pieprz</b>                    | szczypta    |

#### Na grzanki:

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>chleb</b>                         | kilka kromek  |
| <b>masło</b>                         | do smarowania |
| <b>Pieprz ziołowy mielony Prymat</b> | 0,5 mała łyż. |
| <b>zioła świeże</b>                  | duża łyż.     |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy mięso wieprzowe, boczek i kielbasę - kroimy na mniejsze kawałki. Cebulę kroimy w kostkę.

Mięso i cebulę wkładamy do rozgrzanego naczynia. Dodajemy musztardę. Grzyby i pokrojone śliwki dodajemy do reszty składników w naczyniu. Dodajemy koncentrat i owoce jałowca, przyprawiamy solą i pieprzem. Na koniec dodajemy kapustę.

Zamykamy naczynie pokrywą ciśnieniową Syncro – Klik\*, od momentu wyskoczenia czerwonego guzika gotujemy 20 minut.

Zioła drobno siekamy i dodajemy do masła, doprawiamy pieprzem ziołowym i dokładnie mieszamy.

Na rozgrzanej patelni grillowej obsmażamy z dwóch stron grzanki, uzyskując efekt grillowania.

Bigos podajemy z grzankami posmarowanymi masłem ziołowym.

**Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.**

\*Pokrywa Syncro-Clik i okrągła patelnia grillowa na grzanki Zepter.