



PODWĘDZANY BIGOS Z GRILLA

SKŁADNIKI:

1 główka białej kapusty
5 kielbas Sokołów
400 g łopatki wieprzowej Sokołów
100 g boczku surowego wędzonego Sokołów
40 g grzybów
500 g kiszonej kapusty
1-2 cebule
10 suszonych śliwek
2 liście laurowe
kilka ziarenek ziela angielskiego
1/2 szklanki czerwonego wina
1 mały słoik koncentratu pomidorowego
sól, pieprz
olej

SALSA:

10 świeżych śliwek
kilka gałązek tymianku
2-3 małe papryczki chili
oliwa

DODATKOWO:

kilka garści drewniaków do wędzenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Grzyby zalać wodą i odstawić do namoczenia. Kapustę pokroić na ćwiartki, po czym polać olejem i dobrze zrumienić na bocznej półce grilla (w bardzo wysokiej temperaturze).
2. Na grilla wrzucić namoczone w wodzie drewniak do wędzenia. Następnie na ruszcie ułożyć opaloną wcześniej kapustę.
3. Na ruszt wyłożyć naczynie żaroodporne. Wlać olej, by zyskał aromat wędzenia.
4. Kielbasę oraz pokrojoną na duże kawałki łopatkę wieprzową posmarować olejem i grillować w wysokiej temperaturze, aż pojawią się spieczenia.
5. Boczek pokroić na kawałki i wrzucić na rozgrzany tłuszcz. Dodać pociętą w plasterki kielbasę. Wieprzowinę pokroić na kawałki i dołożyć do składników w naczyniu żaroodpornym.
6. Cebulę i kapustę posiekać, a następnie dołożyć do mięsa. Składniki dobrze wymieszać. Dodać liście laurowe, ziele angielskie i wino. Całość dusić przez godzinę.
7. Do składników dodać namoczone grzyby, kapustę kiszoną, posiekane suszone śliwki, koncentrat pomidorowy i wodę z namaczania grzybów. Dusić do miękkości składników (ok. 30 minut). Doprawić solą i pieprzem.
8. Przygotować salsę: śliwki pokroić w kostkę, a następnie połączyć z posiekanymi papryczkami chili, tymiankiem i oliwą. Podawać jako dodatek do bigosu.