

Przepis na „Niezły bigos” z grilla

Składniki

Kapusta kiszona
Wędzony boczek
Mięso wołowe
Żeberka wieprzowe
Kiełbasa Jałowcowa
Suszone śliwki
Miód
Suszone grzyby
Cebula
Przyprawy

Przygotowanie:

1. [Wiórki wędzarnicze](#) namaczamy przez pół godziny w wodzie. Przesypujemy je do [pojemnika wędzarniczego](#) na grillu.
2. Do garnka wrzucamy boczek , doprawiamy pieprzem, solą i papryką czerwoną. Czekamy, aż całość pięknie się zarumieni. Następnie dodajemy kiełbasę i znów podsmażamy.
3. Kiedy całość nabrała już rumianego wyglądu, dodajemy cebulkę i dolewamy czerwone wino. W tym momencie nadszedł również czas na doprawienie całości tradycyjnymi polskimi przeprawami – kminkiem, majerankiem, owocem jałowca, zieleń angielskim i liściem laurowym. Zamykamy pokrywę grilla i zostawiamy na chwilę, aby wszystko się dusiło, dzięki czemu smaki dokładnie się ze sobą połączą.
4. Kiedy całość nieco się poddusi, dodajemy resztę naszych składników. Wrzucamy do garnka żeberka wieprzowe, kapustę, śliwki oraz miód, dla uzyskania nieco słodczy.
5. Dolewamy odrobiny wody oraz ponownie wina, po czym całość dokładnie mieszamy. Na sam koniec dodajemy grzyby.
6. Zostawiamy bigos na **110 -130 stopniach**, na półtorej godziny, w tym czasie mieszamy go kilka razy. Po upływie wyznaczonego czasu nasze pyszne tradycyjne polskie danie w wersji „z grilla” jest już gotowe! Smacznego!