



BIGOS Z GRILLA



SKŁADNIKI NA BIGOS Z GRILLA

- 250 g karkówki
- 150 g wędzonego boczku
- 150 g kiełbasy (opcjonalnie)
- 700 g kapusty kiszonej
- 500 g kapusty słodkiej
- 2 łyżki smalcu
- 2 garści suszonych grzybów
- 2 łyżki powideł śliwkowych
- 1 szklanka passaty pomidorowej lub 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 średniej wielkości cebule

PRZYPRAWY

- 10 ziaren czarnego pieprzu
- 2-3 liście laurowe
- 4-5 ziaren ziela angielskiego
- 1 łyżeczka kminku



1 PRZED ROZGRZANIEM GRILLA

Suszone grzyby zalej szklanką wrzątku, przykryj i odstaw. Karkówkę, boczek i cebulę pokój w kostkę. Słodką kapustę posiekaj w paski, a kiszoną na mniejsze kawałki. Jeżeli kapusta kiszona jest zbyt kwaśna, przepłucz ją wodą. Z grilla wyjmij jeden ze środkowych rusztów i aromatyzjer, który jest pod nim. W wolne miejsce włóż żeliwny wok.

2 USTAW POKRĘTŁA

w pozycji medium rozgrzej grill do temperatury 180°C. Zmniejsz moc palników do pozycji medium-low. Jeżeli dodajesz do bigosu kiełbasę, połóż ją na ruszcie lub górnej półce i pozwól, aby powoli się grillowała. Podgrzej smalec, a następnie obsmaż na nim karkówkę. Po kilku minutach dodaj boczek, a na koniec cebulę. Całość oprósz solą.

3 GDY CEBULA SIĘ ZESZKLI

dodaj przyprawy i namoczone grzyby razem z wodą, w której się moczyły. Powoli dodaj kapustę, na początek słodką, a kiedy zmniejszy objętość - kiszoną

4 PRZEMIESZAJ KAPUSTĘ Z MIĘSEM

Używając szczypiec do grilla przemieszaj kapustę z mięsem i dodaj 2-3 szklanki wody. Zmniejsz palnik pod wokiem do minimum, zamknij grill i zostaw na 20 minut. Po tym czasie dodaj powidła śliwkowe i passatę lub koncentrat pomidorowy. Kontroluj ilość wody i w razie potrzeby dolej, całość powinna się grillować około 90 minut. Na 20 minut przed końcem dodaj pokrojoną w grubą kostkę grillowaną kiełbasę, zamieszaj i dopraw do smaku pieprzem i solą

5 SMACZNEGO

Podawaj gorące ze świeżym pieczywem.

ŻELIWNY WOK

INDEKS: 69618 IMPERIAL™ | REGAL™
INDEKS: 69617 BARON™ | SOVEREIGN™

Idealnie wypełnia miejsce jednej kratki rusztu. Umieszczając go nad mocnym palnikiem, uzyskasz wysoką temperaturę. Wok posiada otwór na uchwyt wielofunkcyjny, co zapewnia proste wyjmowanie i wkładanie rozgrzanego woka. Dzięki nóżkom umieszczonym pod wokiem z łatwością postawisz go na stole oraz w innych grillach. Aby zapewnić trwałość na wiele lat, wok należy konserwować przy użyciu oleju roślinnego.



SILIKONOWA MATA NA PÓŁKĘ BOCZNĄ

INDEKS: 60009

Silikonowa mata na półkę boczną zabezpiecza ją przed zabrudzeniem marynatą, sosem i tłuszczem oraz chroni stal szlachetną przed mechanicznymi zarysowaniami. Można ją również używać jako podkładkę pod gorące naczynia, a także umyć w zmywarce.



SZCZYPCE IMPERIAL™

INDEKS: 64012

Szczypce z serii Imperial to połączenie jakości wykonania i elegancji. Solidne, długie szczypce do obracania potraw wykonane są ze stali szlachetnej. Posiadają mechanizm blokujący, uchwyt do zawieszania oraz rękojeść z bakelitu z wytłoczonym logo Broil King. Długość 47 cm.





WIĘCEJ PRZEPISÓW
BROILKING.PL/PRZEPISY

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time