

Co na obiad: Dagwood sandwich wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Pasta:

| | |
|---|------------|
| wędzony boczek | 100 g |
| cebula biała | 1 szt. |
| serek śmietankowy | 200 g |
| zielona cebulka | 1 szt. |
| Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią Prymat | 2 łyżeczki |
| Musztarda sarepska Prymat | 1 łyżeczka |
| Pieprz czarny grubo mielony Prymat | |

Sos czosnkowy:

| | |
|--|---------|
| majonez | 150 g |
| mleko | 40 ml |
| zielona cebulka | 1 szt. |
| czosnek | 2 ząbki |
| sok z 1/4 cytryny | |
| Pieprz czarny mielony Prymat | |
| Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat | |

Dodatki:

| | |
|---------------------------|--------------|
| chleb | 1 szt. |
| szynka wieprzowa | 6-8 plastrów |
| Musztarda sarepska Prymat | 4 łyżeczki |

| | |
|------------------------|--------------|
| pastą | |
| pomidor | 4 plastry |
| cebula czerwona | 1 szt. |
| sałata | 2 liście |
| sos czosnkowy | |
| ser typu Edam | 6-8 plastrów |
| oliwki zielone | 2 szt. |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na zimną patelnię wrzucamy boczek wraz z cebulą i smażymy, do momentu kiedy cebula będzie szklista, a boczek wytopi cały tłuszcz.

W tym czasie do miseczki przekładamy serek śmietankowy, zieloną cebulkę, suszone pomidory oraz pieprz.

Do podsmażonego boczku dodajemy wędzoną paprykę, którą podsmażamy przez ok. 30 sekund, po czym całość przekładamy do miseczki z serkiem, dokładnie mieszamy i odstawiamy.

W miseczce łączymy majonez, mleko, czosnek, cytrynę oraz zieloną cebulkę, sos doprawiamy solą oraz pieprzem, odstawiamy i przechodzimy do składania kanapki.

Pierwszą kromkę smarujemy musztardą, kładziemy szynkę zwiniętą w ruloniki i przykrywamy kolejną kanapką, którą smarujemy pastą kanapkową, dodajemy 2 plastry pomidorów, czerwoną cebulę oraz sałatę, przykrywamy kolejną kromką, którą smarujemy sosem czosnkowym, dodajemy 3-4 plastry sera, przykrywamy kromką posmarowaną od spodu pastą, na górę kładziemy sos czosnkowy, szynkę oraz ogórek i całość powtarzamy jeszcze raz, wbijając w kanapkę 2 wykałaczki, tak by stała stabilnie.

Na wykałaczki nabijamy oliwki i podajemy.

Smacznego!