

## Doradca Smaku IX: Grzanka z awokado i sadzonym jajkiem, odc. 11



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>awokado</b>	1 sztuka
<b>sok z cytryny</b>	1/2 sztuka
<b>oliwki zielone Smak</b>	20 gramów
<b>kapary całe Smak</b>	20 gramów
<b>oliwa</b>	100 mililitrów
<b>natka kolendry</b>	1 pęczek
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>szpinak świeży</b>	200 gramów
<b>suszone pomidory z ziołami Smak</b>	1 łyżka
<b>chleb wieloziarnisty</b>	1 kromka
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>masło klarowane</b>	2 łyżki
<b>pasztet pieczony</b>	30 gramów
<b>pieczeń wieprzowo-drobiowa</b>	30 gramów
<b>szczypiorek</b>	15 gramów

#### Do smaku:

**kmin rzymski mielony**

**papryka ostra Prymat**

**Pieprz kolorowy- MŁYNEK**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado kroimy na pół, wyciągamy pestkę, awokado wydrążamy i umieszczamy w misce, skrapiamy sokiem z cytryny. Siekamy zielone oliwki, kapary i dodajemy do awokado. Wlewamy 50 ml oliwy, doprawiamy solą morską, kminem rzymskim. Siekamy kolendrę i dodajemy. Składniki mieszamy i rozdrabniamy widelcem na pastę. Czosnek siekamy, cebulę czerwoną kroimy w drobną kostkę.

Patelnię rozgrzewamy, na patelnię wlewamy 50 ml oliwy, dodajemy czerwoną cebulę i czosnek, mieszamy i pozostawiamy do zeszklenia przez około 1 minutę. Następnie dodajemy liście szpinaku, suszone pomidory, mieszamy. Na osobnej patelni grillujemy pieczywo wieloziarniste.

Do dwóch osobnych miseczek wbijamy po jednym jajku. Szpinak doprawiamy ostrą papryką, mieszamy. Rozgrzewamy patelnię i roztopiamy masło. Na patelni kładziemy dwa ausztachery i wlewamy do nich jajka, doprawiamy solą morską i kolorowym pieprzem.

Na talerzu kładziemy grzanekę, nakładamy pastę z awokado, szpinak z suszonymi pomidorami, plaster pasztetu pieczonego. Obok kładziemy plaster pieczeni wieprzowo-drobiowej. Na środek kładziemy jajko. Szczypiorek siekamy i posypujemy grzanekę.