

## Doradca Smaku IX: Wegetariański smalec z suszoną śliwką, odc. 32



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Na smalec:

<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>morele suszone</b>	30 gramów
<b>śliwki suszone</b>	30 gramów
<b>oliwa</b>	80 mililitrów
<b>sezam</b>	30 gramów
<b>słonecznik ziarna</b>	30 gramów
<b>pestki dyni</b>	30 gramów
<b>siemię lniane</b>	20 gramów
<b>ciecierzycyca ugotowana</b>	40 gramów
<b>bulion warzywny</b>	100 mililitrów
<b>jabłko prażone Smak</b>	2 łyżki
<b>chleb wieloziarnisty</b>	kilka kromek
<b>ogórki konserwowe Smak</b>	2 sztuki
<b>cebulka prażona</b>	15 gramów

#### Do dekoracji:

**szczypiorek**

#### Do smaku:

**lubczyk suszony Prymat**

**papryka wędzona**

**sól morską - MŁYNEK Prymat**

**Pieprz czarny- MŁYNEK**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek drobno siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Suszone morele, śliwki i suszone pomidor kroimy w cienkie paski. Na patelni rozgrzewamy 50 ml oliwy z oliwek, podsmażamy czosnek i cebulę, mieszając. Dodajemy suszone morele, śliwki oraz pomidory. Doprawiamy solą morską, czarnym pieprzem i lubczykiem. Po chwili dodajemy prażone jabłko i mieszamy.

Na drugiej patelni prażymy sezam, pestki dyni, słonecznika i siemię lniane. Ciecierzycę wsypujemy do naczynia, dodajemy 30 ml oliwy, wlewamy bulion warzywny, całość blendujemy do uzyskania gładkiej masy.

Masę z ciecierzycy przekładamy do miski, dodajemy podsmażone składniki z patelni, 3/4 prażonych pestek dyni, słonecznika, sezamu i siemienia lnianego. Doprawiamy do smaku solą morską, pieprzem czarnym i wędzoną papryką, dokładnie mieszamy.

Kromki chleba kroimy na pół, nakładamy smalec wegetariański, posypujemy pozostałymi pestkami słonecznika, dyni, sezamem i siemieniem lnianym. Ogórki kroimy w plastry. Na wierzch każdej kromki kładziemy po dwa plastry ogórka. Danie posypujemy cebulką smażoną i posiekanym szczypiorkiem.