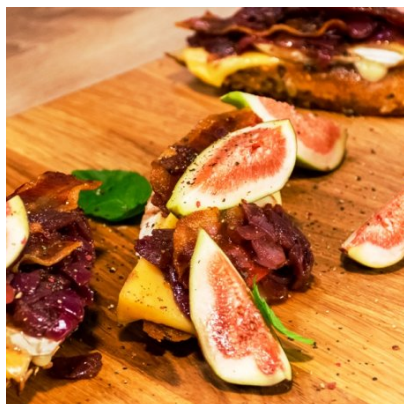


## Doradca Smaku VI: Pajda chleba z konfiturą z czerwonej cebuli i figą, odc. 27



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>bagietka</b>	wiełozarnista
<b>woda</b>	2 l
<b>włoszczyzna</b>	1 pęczek
<b>cebula</b>	1
<b>rosół warzywny</b>	Kucharek
<b>cebula czerwona</b>	5
<b>miód wielokwiatowy</b>	1 łyżka
<b>skórka z cytryny</b>	
<b>ocet balsamiczny</b>	50 ml
<b>boczek wędzony</b>	12 plastrów
<b>ser żółty</b>	50 g
<b>ser camembert</b>	150 g
<b>masło klarowane</b>	100 g
<b>figi</b>	6
<b>Musztarda czeska</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>mięta</b>	

#### Do smaku

ziele angielskie

goździki cafe

sól

pieprz czarny mielony

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Do garnka wlewamy wodę, dodajemy włoszczyznę i dwie połówki opieczonej cebuli, doprawiamy kostką rosółu warzywnego. Gotujemy, aż warzywa będą miękkie. Czerwoną cebulę obieramy, kroimy w kostkę i przesmażamy na oleju. W trakcie dodajemy ziele angielskie mielone i sól. W międzyczasie przygotowujemy chipsy z boczku. Plastry boczku układamy na papier i wypiekamy w piekarniku ok. 10 min. w 160 °C.
- KROK 2** Do cebuli na patelni dodajemy kolejne składniki. Goździki mielimy w młynku do kawy i około pół łyżeczki dodajemy do cebuli. Następnie mieszamy i podlewamy bulionem z garnka (2 chochle). Kiedy bulion odparuje, smak zostanie w cebuli. Następnie dodajemy na patelnię odrobinę świeżo startej skórki z cytryny, octu balsamicznego i miodu wielokwiatowego. Chwile wszystko razem dusimy. Konfiturę przekładamy do miski i zaczynamy przygotowywać pajdy z bagietki.
- KROK 3** Bagietkę kroimy pod skosem tworząc długie pajdy, które trafiają na patelnię. Najpierw smarujemy pajdy po obydwu stronach, masłem klarowanym w temperaturze pokojowej i podsmażamy na rozgrzanej patelni. Kiedy pajdki się podsmażają, kroimy sery. Ser żółty (może być gouda, tyłżycki) kroimy na 9 plasterków, a serek pleśniowy w 9 plasterków. Z lodówki wyjmujemy figi - 6 sztuk i kroimy w ćwiartki. Grzanki przewracamy na patelni na drugą stronę. Podpieczoną stronę smarujemy musztardą, na wierzch kładziemy po 2 plasterki sera żółtego i camembert. Na sery kładziemy konfiturę z cebuli oraz chipsy z boczku. Gdy serki się roztopią, grzanki dekorujemy figami, świeżą miętą oraz posypujemy świeżo zmielonym kolorowym pieprzem.