

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



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

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

**Do smaku:**

**Kmin rzymski mielony Prymat**

**Papryka ostra mielona Prymat**

**Pieprz kolorowy Prymat w młynku**

## 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.