



BAKED BEANS Z BOCZKIEM I JAJKIEM SADZONYM

SKŁADNIKI:

BAKED BEANS:

500 g kabanosów z Kociewskiej Spizarni Gzella
1 pomidor
1 cebula
kilka zielonych papryczek jalapeño
olej
1 jabłko
1 puszka białej fasoli
1-2 łyżeczki cukru
1 łyżka ostrej musztardy
kilka łyżek ketchupu
2 łyżki sosu Worcestershire
2-3 łyżeczki oregano
1 łyżeczka chili w proszku
1 puszka białej fasoli

DODATKI:

kilka plasterków boczku surowego wędzonego Sokołów
1 jajko

PRZYGOTOWANIE:

1. Drewnienka do wędzenia (np. z beczek po whisky) namoczyć w wodzie, a następnie umieścić w specjalnej skrzyneczce na grillu. Papryczki jalapeño, pomidor i obraną cebulę posmarować olejem. Warzywa wędzić do miękkości.
2. Kabanosy pokroić na małe kawałki i podsmażyć na oleju w rondelku umieszczonym na rozgrzanym grillu. Podwędzone warzywa pokroić na kawałki i dodać do kabanosa. Całość wymieszać i wędzić pod przykryciem. Dołożyć pokrojone w kostkę jabłko, przyprawy i białą fasolę.
3. Boczek zrumienić na ruszcie. Na małej patelni usmażyć jajko sadzone. Baked beans podawać z grillowanym boczkiem i jajkiem sadzonym.