

## Wegański smalczyk z białej fasoli



### Składniki

Receptura na 7-8 porcji

|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Ugotowana biała fasola  | 2 szklanki/1 puszka białej fasoli |
| Cebula drobno posiekana | 2 szt.                            |
| Śliwki suszone          | 6 szt. (najlepiej wędzone)        |
| Małe jabłko             | 1 szt.                            |
| Liście laurowe          | 2 listki                          |
| Ziele angielskie        | 7 szt.                            |
| Goździki                | 2 szt.                            |
| Majeranek               | 1/2 łyżeczki                      |
| Sól kamienna            | do smaku                          |
| Pieprz czarny mielony   | do smaku                          |
| Olej rzepakowy          | 50 ml                             |
| Pumpernikiel            | 1 opakowanie                      |
| Ogórki kiszzone         | 3 szt.                            |
| Rzodkiewka              | 4 szt.                            |

### Wykonanie:

Cebulę pokroić w kostkę. Na rozgrzany olej dodać cebulę. Dorzucić liść laurowy i ziele angielskie, goździki, jałowiec i smażyć do momentu aż cebula będzie złota. Dodać jabłko drobno skrojone i smażyć do miękkości. Wyjąć wszystkie przyprawy. Fasolę zmiksować na gładką masę. Pokroić śliwkę i dodać do fasoli razem z cebulą i jabłkiem. Dodać majeranek, doprawić solą i pieprzem do smaku, wymieszać. Smalczyk podawać na chlebie, najlepiej smakuje na ciemnym, razowym pieczywie z ogórkiem kiszonym i rzodkiewką.