



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



## Węgi hot dog z marchewki

**Porcje:** 4  
**Czas przygotowania:** 60 minut (+ 4 godz. marynowania)  
**Trudność:** łatwe

### Składniki:

#### Marynata do marchewki:

- marchewka – 4 sztuki (mniejsze),
- śliwki suszone – 80 g,
- olej 100 ml,
- imbir świeży – 50 g,
- papryka słodka wędzona – 2 łyżeczki,
- czosnek granulowany – 1 łyżeczka,
- pasta miso – 1 łyżeczka,
- sos sriracha – 2 łyżeczki,
- sos teriyaki – 1 łyżka,
- olej sezamowy – 1 łyżka,
- sos unagi – 1 łyżka,
- ocet z białego wina – 1 łyżka,
- przyprawa grill klasyczny – 1 łyżeczka,
- olej ze smażenia imbiru – 2 łyżki,
- woda z gotowania marchewki – 5 łyżek,

#### Surówka:

- kapusta czerwona – 130 g,
- marchewka – 40 g,
- por – 30 g,
- pietruszka – 10 g,



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



## Dressing do surówki:

- olej rzepakowy tłoczony na zimno – 3 łyżki,
- musztarda francuska – 1 łyżeczka,
- czosnek – 1 ząbek,
- ocet z białego wina – 1 łyżka,
- cukier – ½ łyżeczki,
- sól – ½ łyżeczki,

## Dodatkowo:

- mała bagietka – 2 sztuki,
- papryka – 150 g,
- majonez – 100 g,
- sałata – 4 liście,
- olej do pieczenia papryki – 2 łyżki,
- szczypiorek – do posypania,
- rzodkiewka – do posypania,
- sól i pieprz do doprawienia papryki,

## **Sposób przygotowania:**

1. Zalej śliwki wrzątkiem. Po dwudziestu minutach je odcedź.
2. Gotuj marchewkę w dobrze posolonej wodzie przez około dziesięć minut.
3. Do śliwek dodaj wodę z gotowania marchewki i zblenduj.
4. Obierz imbir obieraczką w cienkie paski i usmaż na oleju jako chipsy.
5. Połącz wszystkie składniki marynaty. Włóż marchewkę i marynuj minimum cztery godziny.
6. Posiekaj warzywa na surówkę. Zrób dressing i połącz z surówką.
7. Paprykę pokrój na kawałki i upiecz w piekarniku na opcji grill w 200 stopniach przez 30 min. Ma się lekko przypiec. Ostudź, zdejmij skórkę.
8. Usmaż marchewkę, najlepiej na patelni grillowej.
9. Przekrój bułkę, posmaruj majonezem, włóż marchewkę. Włóż liść sałaty, porcję upieczonej papryki, surówkę. Posyp szczypiorkiem oraz rzodkiewką.
10. Wege hot dog - gotowy!