

Piernikowe boczniaki a'la śledzie po wegańsku

Autor: **aaasikkk**Przepisów: **42** Ocena: **1518**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 200g świeżych boczniaków
- 1 mała cebula
- olej roślinny - do smażenia boczniaków
- 1/2 szkl. oleju rzepakowego tłoczonego na zimno
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżeczka syropu z agawy
- 1-2 łyżeczki octu jabłkowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 liść laurowy
- 1 goździk
- 1 nasionko kardamonu - lub szczypta kardamonu mielonego
- 1/2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1/3 łyżeczki kminu rzymskiego mielonego
- 1/3 łyżeczki cynamonu
- 1/3 łyżeczki imbiru mielonego
- szczypta soli - do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Boczniaki obsmażyć na oleju z obydwu stron na złoto. Po zdjęciu z patelni, kłaść na ręcznik papierowy, aby odciąły z tłuszczu. Pozostawić do przestudzenia, a następnie pokroić w cienkie plastry.

Cebulę obrać i pokroić w cienkie piórka.



- 2 Przygotować zalewę olejową. Do wysokiego naczynia wlać olej i dołożyć resztę płynnych składników. Na końcu dorzucić przyprawy. Wszystko dokładnie roztrzepać widelcem przez kilka minut, do dokładnego połączenia składników oraz napowietrzenia zalewy.



- 3 W naczyniu, w którym będziemy serwować potrawę, ułożyć boczniaki, na to cebulę i całość zalać zalewą. Odstawić na co najmniej godzinę pod przykryciem do lodówki, aby składniki mogły "się przegryźć".



Twoje notatki do przepisu: