

## Pan con carne y cremoso queso

### Składniki:

bułeczki pszenne  
kapusta kiszona  
mięso wieprzowe  
krem serowy  
glazura octowa



### Sposób wykonania:

Bułeczki wypiec w piekarniku. Ostudzić. Mięso podsmażyć z kapustą kiszoną. Podsmażone mięso ułożyć na bułeczkach następnie wyporcjować krem serowy. Na sam koniec udekorować glazurą octową

## Hummus con alcachofas

### **Składniki:**

100 gram ciecierzycy ugotowanej

1 mały batat

2 łyżki pasty sezamowej

20 gram oliwy

20 gram wody

1 ząbek czosnku

karczochy



### **Wykonanie:**

Batata upiec w temperaturze 180 stopni przez ok. 20 minut

Wszystkie składniki zblendować.

### **Sposób podania:**

Podawać ze smażonymi we fryturze karczochami, sosem słodkim chili i cebulką.