



## Sandwich s bezlepkovou uzeninou a domácím dipem

### Ingredience:

1 balení bezlepkových uzenin Schneider MIX TRIO  
3 bezlepkové housky  
Trhaný salát  
Jarní cibulka

Na dip :

3 PL olivového oleje  
2 ks červená paprika  
6 rajčat  
1 větší cibule  
3 stroužky česneku  
1 kelímek zakysané smetany  
Sůl a pepř

### Postup:

Nejprve začneme dipem, aby nám pro přípravu sandwiche vystydl.

Troubu si předehřejeme na 180 stupňů a plech vyložíme pečícím papírem.

Na něj položíme očištěnou papriku na plátky, rajčata na menší kousky, cibuli na kolečka a stroužky česneku. Zeleninu pokapeme olejem a promícháme tak, aby byla zelenina "obalená" v oleji.

Dáme péct na cca 30 minut, poté vyjmeme, zeleninu obrátíme a dáme dopéct na dalších 20 minut. Každá trouba je jiná, takže pokud uvidíte, že je zelenina hodně připéka, snížíme teplotu.

Plech vyjmeme z trouby a případné zčernalé skrvny odstraníme pomocí nože.

Zeleninu dáme do kuchyňského robot a rozmixujeme do hladké pasty.

Přidáme zakysanou smetanu, smícháme a dochutíme solí a pepřem.

Takto připravený dip si necháme vychladnout a mezitím si připravíme housky.

Housky rozřízneme na půl a spodní část pomažeme vrstvou zeleninového dipu.

Poklademe trhaným salátem, množstvím uzeniny a posypeme jarní cibulkou, kterou jsme nasekali na jemná kolečka.

Připravený sandwich přikryjeme druhou polovinou housky a máme hotovo :)

Bezlepkové recepty pro nás připravila naše přední foodbloggerka a celiatička @Celiaxmoni Monika Menky <http://www.celiaxmoni.cz>

