

Sendvič od naglo pečene junetine s tzatziki umakom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
2

Sastojci

400 g junećeg odreska (od lopatice ili buta)
40 ml maslinovog ulja
20 ml limunovog soka
180 g čvrstog jogurta
160 g krastavca
korica i sok polovice limuna
1 češanj češnjaka
sol, papar
2 somuna
Cherry rajčice
Rikula

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Juneće odreske nalupajte batom za meso pa posolite, popaprite i zalijte limunovim sokom i maslinovim uljem. Ostavite meso da se marinira u hladnjaku, barem pola sata.

Krastavac naribajte te posolite da pusti višak vode. Nakon 10 minuta ga ocijedite pa mu dodajte koricu i sok polovice limuna, jogurt i jako sitno nasjeckani češnjak.

Dobro zagrijte tavu. Pecite odreske na jakoj vatri 1 minutu sa svake strane pa ostavite da odmore 5 minuta. Narežite na trakice.

U somun slažite tzatziki umak, trakice junetine, rikulu i cherry rajčice.

Dobar tek!