

Sendvič s govedinom i kiselim zeljem

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
4



Sastojci

- 8 šnita raženog kruha
- 700 g govedine (flam bez kosti)
- 1 paket povrća za juhu
- 100 g ementalera
- 500 g tanko rezanog kiselog zelja
- 40 g maslaca
- 60 g mix lisnate salate
- 150 g mini šljivar rajčice
- sol
- 40 ml maslinovog ulja

Dresing:

- 100 g majoneze
- 5 – 10 ml vinskog octa
- 40 ml kečapa
- po želji češnjak u granulama i ljuta crvena paprika

Skeniraj za prikaz na web stranici



Govedinu kuhajte uz dodatak povrća kao juhu na laganoj vatri 3 – 4 sata. Zelje pirjajte na maslinovom ulju, po potrebi podlijte juhom. Razmutite majonezu, kečap i vinski ocat, začinite češnjakom i mljevenom paprikom. Tostirajte kruh.

Kuhano meso narežite na ploške zajedno s masnijim dijelovima pa pržite na tavi da dobije lijepu boju, dodajte zelje, sve promiješajte. Napravite sendviče, na tostiranu šnitru kruha dodajte malo dresinga, stavite plošku sira, dodajte vruće meso i zelje, poklopite ploškom sira, dodajte još malo dresinga i poklopite kruhom.

Na svaki sendvič dodajte kockicu maslaca, stavite u pećnicu i zapecite pod gornjim grijačem da se maslac rastopi. Lisnatu salatu i polovice rajčica malo posolite, pokapajte maslinovim uljem i poslužite uz tople sendviče.