


Sendvič s govedinom i kiselim zeljem

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 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

Nutritivne vrijednosti

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.