

# Sendvič sa svinjetinom i BBQ umakom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

4 peciva za burgere  
800 g svinjske vratine ili plečke bez kosti  
100 ml BBQ umaka  
200 g kiselih krastavaca  
sol

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Meso nasolite i ostavite marinirati preko noći. Stavite ga u lim za pečenje, pokrijte aluminijском folijom, parite (pecite) u pećnici 4 sata. Počnite s temperaturom od 100 °C pa svaki sat povišite za 10 °C i završite temperaturom od 130 °C.

Meso otkrijte i pustite da se ohladi, zatim ga narežite na rezance i pecite u tavi. Ako je potrebno dodajte u tavu malo masnoće.

Pecivo razrežite i tostirajte unutarnju stranu na 180 °C 5 - 6 minuta. Na donju polovicu peciva stavite pečeno meso, začinite BBQ umakom i poslužite uz kisele krastavce.