


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.