



Aromatični sendvič s trganom piletinom

🕒 70—90 Min 🍷 🍷 🍷

Priprema

- 1 Pileće batke začinite s Kotányi GRILL Magic Dustom te ih pržite u tavi s malo ulja.
- 2 Piletinu zalijte pivom i kuhajte poklopljeno sat vremena. Nakon sat vremena meso izvadite iz tave te pomoću dvije vilice ili rukama trgajte meso na fine trake.
- 3 Zatim meso vratite u tavu i dodajte med i jabučni ocat, kuhajte na laganoj vatri 5-10 minuta. Za crvenu coleslaw salatu, crveni kupus i mrkvu nareže na sitne trakice.
- 4 Dodajte soli i šećer te promiješajte. Pustite da kratko odstoji. Zatim iscijedite vodu iz povrća i pripremite umak od 4 žlice bijelog octa, 4 žlice maslinovog ulja, 2 žlice Dijon senfa, 1 žlica meda i 1/2 žlice soli.
- 5 Povrće dobro izmiješajte s umakom i stave u hladnjak na 30 minuta kako bi salata dobila puniji okus.
- 6 Izrežite lepinje i napunite ih salatam i piletinom.

SAVJET: Možete poslužiti uz razne umake.

Sastojci 4 Porcije

🍷 = Kotányi Produkte

600 g	Pilećih bataka
200 ml	Pive
2 jušne žlice	Meda
2 jušne žlice	Jabučnog octa
3 jušne žlice	🍷 Grill Magic Dust
5 jušnih žlica	Maslinovog ulja
4 kom	Lepinje

Za crvenu coleslaw salatu:

350 g	Crvenog kupusa
80 g	Mrkve
2 čajne žličice	Šećera
0.5 čajne žličice	🍷 Morska sol gruba
4 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 čajna žličica	Meda
4 jušne žlice	Bijelog octa
2 čajne žličice	Dijon senfa

