

# Aromatični sendvič s trganom piletinom

70—90 Min

## 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 |

## 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 salatom i piletinom.

**SAVJET:** Možete poslužiti uz razne umake.