



Сандвич с дърпано пилешко

⌚ 70—90 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Пилешки бутчета
200 ml	Бира
2 с.л.	Мед
2 с.л.	Ябълков оцет
3 с.л.	♦ ВВQ Пушено
5 с.л.	Зехтин
4 бр.	Арабски питки

За салата „Колсло“

350 g	Червено зеле
80 g	Моркови
2 ч.л.	Кристална захар
1/2 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
4 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	Мед
4 с.л.	Бял винен оцет
2 ч.л.	Дижонска горчица

- 1 Намажете бутчетата с микса за ВВQ Пушено КОТАНИ и ги опържете в малко олио на тиган.
- 2 Деглазирайте тигана с бирата и оставете да къкри за около час. След това махнете месото от тигана и го раздърпайте с две вилци.
- 3 Върнете дърпаното пилешко в тигана и го оставете да къкри още 5-10 минути с меда и ябълковия оцет.
- 4 През това време пригответе салата Колсло. Нарежете зелето на тънки лентички и настържете морковите. Овкусете със солта и захарта и разбъркайте хубаво. Оставете настрана за кратко. След това изстискайте зелето и морковите, за да премахнете соковете.
- 5 Пригответе дресинга с бял винен оцет, зехтин, Дижонска горчица, мед и сол. Овкусете салатата с дресинга и приберете в хладилника за 30 минути, за да се развият вкусовете.
- 6 Отворете арабските питки и ги напълнете със салата Колсло и дърпано пилешко. Насладете се!

