



Сандвич с говеждо и карамелизиран лук шалом

🕒 20–25 Минути 🍷 3

Подготвка

- 1 Препечете филийките докато не станат златисти. Обелете шалота, нарежете го по дължина и го солирайте в малко масло. Добавете мед и соев сос, за да се карамелизира. Накрая поръсете с щипка лютот чили Kotányi и разбъркайте добре.
- 2 Намажете гве от филийките хляб с майонеза, а другите гве с медена горчица и масло. Разпределете вареното яйце (нарязано), киселата красавичка (нарязана) и рукоцата върху филийките с майонеза.
- 3 Сложете печеното говеждо и карамелизирания шалот, затворете сандвича с филийките с медена горчица и се насладете.

СЪВЕТ: Можете да добавите домашно пригответ барбекю сос – ще го откриете в сайта!

Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

4 филийки	Хляб
2 бр.	Кисели красавички
100 g	Печено говеждо месо (нарязано на филийки)
1 бр.	Лук шалот
1 с.л.	Мед
1 с.л.	Соев сос
2 с.л.	Медена горчица
1 с.л.	Масло
2 с.л.	Майонеза
1 бр.	Сварено яйце
2 шепи	Рукоца
	◆ Лютот чили
	◆ Морска сол
	◆ Пипер меланж на зърна

