



Сандвич с говеждо и карамелизиран лук шалот

🕒 20–25 Минути 

Подготовка

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

СЪВЕТ: Може да добавите домашно приготвен барбекю сос - ще го откриете в сайта!

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 филийки	Хляб
2 бр.	Кисела краставица
100 г	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	Рукола
	♦ Люто чили
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

