



Sendvič s trhaným kuracím mäsom a šalátom coleslaw

🕒 70—90 Min 🍷 🍷 🍷

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

🍷 = Kotányi Produkty

600 g	Kuracie dolné stehná
200 ml	Pivo, svetlé
4 ks	Chlebové placky pita
2 PL	Med
2 PL	Jablčný ocot
5 PL	Olivový olej
3 PL	🍷 Koreninová soľ na Grilované kura

Na šalát coleslaw

350 g	Červená kapusta
80 g	Mrkva
2 ČL	Kryštálový cukor
4 PL	Olivový olej
1 ČL	Med
4 PL	Biely vínny ocot
2 ČL	Dijonská horčica
0.5 ČL	🍷 Morská soľ jedlá jódovaná

- 1 Najskôr potrite celé kuracie dolné stehná zmesou Kotányi na grilovanú hydinu a potom ich opečte na panvici s trochou oleja.
- 2 Deglazujte dno pivom a nechajte hodinu povariť pod pokrievkou. Po jednej hodine mäso vyberte z panvice a pomocou dvoch vidličiek alebo rukami ho natrhajte na tenké prúžky.
- 3 Potom preložte mäso späť do panvice a na miernom ohni nechajte 5 – 10 minút prejsť medom a jablčným octom.
- 4 Na prípravu šalátu coleslaw nakrájajte červenú kapustu na tenké prúžky, ošúpte mrkvu a tiež ju nakrájajte na tenké prúžky.
- 5 Potom šalát coleslaw ochuťte soľou a cukrom, dobre premiešajte a nechajte chvíľu marinovať. Potom zlejte vodu a pripravte dresing zo 4 PL bieleho vínneho octu, 4 PL olivového oleja, 2 ČL dijonskej horčice, 1 ČL medu a pol ČL soli.
- 6 Potom zmiešajte šalát coleslaw a dresing a nechajte 30 minút v chladničke. Vďaka tomu sa šalát coleslaw marinuje a naplno sa rozvinie jeho chuť.
- 7 Prekrojte chlebové placky na polovicu, naplňte do polovice šalátom a do polovice trhaným kuracím mäsom, obe polovice zložte a môžete sa do toho zahryznúť.

NÁPOVEDA: Pomocou rôznych omáčok môžete tomuto jedlu dodať obzvlášť šťavnatú chuť.

