



Бафало пилешки сендвич

Фичо ќе подготви пилешки сендвич од соништата. Тоа се оние сендвичи за кои сонувате кога сте гладни.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **1 лице**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

- леб по избор
- 20 грама путер
- обескостен батак
- сол, бибер и малку брашно
- црвена зелка
- домати
- 1 кромид
- 1 чешне лук
- рукола
- 300 грама ементалер

За СОС ќе ви треба:

- 50 грама мајонез
- 1 лажица павлака
- половина лажичка кари
- малку копар
- сок од половина лимон

Чекор 1

Во тава растопете го путерот. Лебот исечете го на половина за сендвич. Во путерот додадете искршени чешниња лук. Кога путерот ќе почне да менува боја врз него ставете ги лепчињата да ја впијат маснотијата.

Чекор 2

Месото посолете го, наросете бибер и наросете малку брашно од двете стани. Во тавата во која што го приготвивте лепчето, додадете путер и оставете го месото да се пржи.

Чекор 3

Додека месото се пржи пригответе ги останатите состојки за сендвичот. Зелката исечете ја најтенко што можете. Доматот и кромидот исто така исечете ги на тенки парчиња.

Во Нутрибулетот ставете една главица кромид и едно чешне лук и убаво испасирајте ги. Процедете ги преку сито и сокот додадете го во сосот со мајонез.



Чекор 4

За сосот измешајте го мајонезот и павлаката, додадете го сокот од испасираните кромид и лук, додадете ги останатите зачини убаво да се соедини смесата.

Чекор 5

Лепчето вратете го малку во тавата каде што се пржеше месото да ги впије соковите од месото. На лепчето премачкајте од сосот, ставете рукола, домати, парчиња кашкавал, кромид, повторно сос врз кромидот, рукола и сендвичот е готов.

Чекор 6

Сервирајте!

Користени производи:



Грил Тава



Нутрибулет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk