



## Донер сендвич

Фичо ќе подготви Донер сендвич, со јунешко и јагнешко месо, со помош на Делимано Вертикалната скара.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 1 кг јунешко месо
- 0,5 кг јагнешко месо
- бел бибер
- мелен ким
- морско оревче
- мелен сушен црвен пипер
- сол
- рузмарин

### За СОС ќе ви треба:

- павлака
- нане
- маслиново масло
- сол

### Чекор 1

Зачинете го месото и наредете го наизменично.

Полијте го со малку масло.

Оставете го да се пече околу 40 минути пред да почнете со сечење.

### Чекор 2

Соединете ги состојките за сосот.

Доколку сакате како додаток можете да користите рукола, домат, црвен кромид и малку сирење, но може да направите и ваш избор.

### Чекор 3

Сервирајте!

### Совет

Уште подобро е ако имате време да го оставите местото да се маринира во зачините пред да го печете.

Доколку не сакате јагнешко, може да користите само јунешко месо.



**Користени производи:**



**Апарат за гиро, ражнички и печење месо**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)