



Сендвич „Ој си легни“

Фичо ќе подготви раскошен сендвич со месо, печурки и сос. После овој рецепт, критериумот за добар сендвич ќе ви биде многу повисок.



Вид на оброк: **Вечера**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30 минути**

Состојки:

За СОС ќе ви треба:

- мајонез
- кечап
- Ворчестер сос
- маслиново масло

Ќе ви треба:

- свинско каре
- кромид
- печурки
- сланина
- кашкавал
- путер
- малку кафеав шеќер и балсамико
- марула
- рукола

Чекор 1

Прво пригответе го сосот. Измешајте ги убаво состојките и премачкајте ја руколата.

Чекор 2

Месото испржете го. Додека месото се пржи исечкајте го кромидот на кругови и печурките на листови. Кога ќе биде готово месото, тргнете го на страна.

Чекор 3

Испржете ја и сланината на силен оган и ставете ја врз кашкавалот.

Чекор 4

Сечканите печурки испржете ги на путер и тргнете ги на страна.

Пропржете го и кромидот со шеќер и балсамико. Само колку да се глазира, да не се препржи.

Во истата тава во која што се пржело месото, запечете го лепчето, да прими од соковите што ги пуштило месото.



Чекор 5

За крај наредете го сендвичот. Долното лепче премачкајте го со сосот, горното со Дижон сенф, ставете марула, каре, ементалер кашкавал и врз кашкавалот топол кромид за да се растопи. Врз кромидот ставете ги печурките.

Сервирајте.

Совет

Ова е предлогот на Фичо за совршен сендвич. Ако имате ваш омилен сендвич, споделете го со нас.

Користени производи:



Тава за пржење



Грил Тава

delimano®

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