



JERNEJ KITCHEN

BANH MI NAVDIHNJEN SENDVIČ

Ta sendvič je navdihnjen po vietnamskem Banh Mi sendviču. Gre za bogat sendvič pripravljen s pečenko, svežo zelenjavo, okisano zelenjavo in omako.

ZA 1 SENDVIČ
POSTOPEK: 15 MINUT

BANH MI NAVDIHNJEN SENDVIČ

1 hrustljiv sendvič kruh

1 žlica majoneze

3 rezine pečene šunke

2 rezini prešane hamburške slanine
ali tlačenske

3 tanke rezine pečenke

3 žlice bučkine solate Droga dobrote

1/2 korenja

1/2 kumare

1 zelenje mlade čebule

1/2 žličke Maggi omake

3 vejice svežega koriandra

SENDVIČ

Kruh prerežemo na pol in ga premažemo z majonezo. Čez majonezo razporedimo pečeno šunko, sledi prešana hamburška slanina in tanke rezine svinjske pečenke. Po mesu razporedimo bučkino solato in dodamo na zelo tanke rezine narezano korenje. Sledijo še sveže kumare in mlada čebula. Pokapljamo z maggi omako in posujemo s svežim koriandrom. Razrežemo na pol in postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

Oglas