



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 hrustljav sendvič kruh

1 žlica majoneze

3 rezine pečene šunke

2 rezini prešane hamburške slanine ali tlačenke

3 tanke rezine pečenke

3 žlice bučkine solate Drga 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. Pokapljamamo z maggi omako in posujemo s svežim koriandrom. Razrežemo na pol in postrežemo.

TOOLS AND EQUIPMENT

Oglas kuhinjski nož