

Sendvič s vepřovým masem a hořčicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Tymiánové lístky 1 lžíce
- Vepřové plátky 2 ks
- Chléb 4 plátek
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Majonéza 50 g
- Čedar 60 g
- Okurky nakládačky 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Olej rozpalte ve velké pánvi s nepřilnavým povrchem, přidejte cibuli a tymián a opékejte deset minut. Přiklopte a duste dalších 10 minut dozlatova. Dejte stranou. Zvyšte plamen, vepřové plátky z obou stran potřete vanilkovým olejem a pak 1-2 minuty z každé strany opečte dozlatova a dokud není maso udušené. Dva chleby potřete hořčicí i majonézou, navrch dejte plátek sýru a dejte pod gril, aby se sýr začal roztékat. Poté na chleby rozdělte plátky okurek, cibuli, na každý dejte plátek vepřového masa a přiklopte zbylými chleby. Podávejte spolu s rajčatovým salátem.

