

Sendvič s trhaným hovězím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí plecko 1 kg
- Sušená cibule 2 lžíce
- Sušený česnek 1 lžíce
- Chilli vločky 1 lžička
- Uzené mleté papriky 1 lžička
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Sůl 3 lžíce
- Pepř 1 lžička
- Bagety 4 ks
- Hlávka červeného zelí 1.2 ks
- Majonéza 200 ml
- Bílý jogurt 200 ml
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Citron 1 ks
- **Salsa**
- Cherry rajčata 20 ks
- Jarní cibulka 4 ks
- Bazalka 2 hrst
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 360 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso obalte ve směsi ze sušené cibule, česneku, chilli, papriky, cukru, soli a pepře. Uzavřete a nechte v chladu odpočívat přes noc. Šťávu slijte a nechte stranou. Maso pečte přiklopené v předehřáté troubě při 140°C asi šest hodin. Podlévejte šťávou, kterou jste slili. Zkřehlé maso natrhejte vidličkami na vlákna a vraťte zpět do výpeku, promíchejte a nechte dojít v troubě. Červené zelí nakrouhejte a povařte 5 minut, scedte a zchladte studenou vodou. Přidejte majonézu a bílý jogurt, dochuťte solí a pepřem a citronovou šťávou. Rajčátka nakrájejte nadrobno, přidejte nasekané jarní cibulky a bazalku, dochuťte solí a pepřem. Vše podávejte v zahřátých bagetách.