Sendvič s grilovanou roštěnou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

400 g hovězí roštěné položíme na gril v celku a pravidelně otáčíme. Asi 20-25 minut. Mezitím očistíme svazek rukoly, rajče nakrájíme na malé kostky, papriku očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Cibuli oloupeme a také nakrájíme na kostičky. Majonézu vložíme do mísy na dresink a přidáme nakrájené rajče, papriku, cibuli a 1 lžičku orientální koření. Červené zelí nakrájíme na jemné proužky a ořechy nasekáme najemno. Kulatý nebo menší plech potřeme lžící olivovýho oleje. Na plech dáme červené zelí a nasekané ořechy. Asi na 10 minut vložíme plech na gril. Poté zamícháme do směsi 2 lžíce octa balsamiko. Přidáme trochu cukru, soli a pepře. Maso sundáme z grilu a posypeme drceným barevným pepřem, osolíme a necháme chvilku odležet. Na gril položíme 8 silnějších plátků chleba (nejlépe tmavého) a z obou stran lehce grilujeme. Opečený chléb položíme na talíř a potřeme směsí z majonézy. Na 4 chleby přidáme červené zelí s ořechy. Maso nakrájíme na tenčí plátky a plátky vložíme na chleba s červeným zelím. Přidáme rukolu a přikryjeme zbylými plátky chleba. Sendvič je hotový, stačí jen přeříznou a servírovat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Zelí bílé** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 80 g
- **Ocet Balsamico** - 10 g
- **Český hovězí steak z mladého býka - roštěná** - 400 g
- **Majonéza Master 180ml** - 60 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 4 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Orientální směs 30 g** - 5 g
- **Rukola praná** - 50 g
- **Semínkový chléb bílý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE