

Sendvic sa suvim mesom i povrćem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za sendvic :

- 3sendvic kifle
- 3dimljene kobasice
- 9tanko secenih parcica suvog mesa
- 1veca zelena paprika (sveža)
- 1veca crvena paprika (sveža)
- 1 glavica crnog luka

Za sos:

- 4 kašike kisele pavlake
- 4 kašike majoneza
- 1 kašica senfa
- 2 cene belog luka

Priprema

Luk iseci na rebarca. Papriku iseci na tanke štapice. Na malo ulja staviti da se isprži suvo meso. Izvaditi ga i u istu masnocu staviti da se isprže kobasice. Kada su se ispržile izvaditi ih u tanjir, pa staviti da se prži crni luk i paprika. Papriku i luk posuti sa biozacinom. Kada povrce omekša skloniti ga sa vatre.

Sos: Kiselu pavlaku, majonez, senf i sitno iseckani beli luk umutiti viljuškom. Ovaj sos možete da koristite uz svaku vrstu mesa.

Sendvic kiflu raseci na pola. Prvo staviti sitno iseckanu kobasicu, pa suvo meso, zatim povrce i na kraju sve preliteri sa sosom. Prijatno i uživajte u jako dobrom ukusu sendvica.

Savet