


# Sendvič s govedinom i kiselim zeljem

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

8 šnita raženog kruha  
700 g govedine (flam bez kosti)  
1 paket povrća za juhu  
100 g ementalera  
500 g tanko rezanog kiselog zelja  
40 g maslaca  
60 g mix lisnate salate  
150 g mini šljivar rajčice  
sol  
40 ml maslinovog ulja  
Dresing:

100 g majoneze  
5 - 10 ml vinskog octa  
40 ml kečapa  
po želji češnjak u granulama i ljuta crvena paprika

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Govedinu kuhajte uz dodatak povrća kao juhu na laganoj vatri 3 - 4 sata. Zelje pirjajte na maslinovom ulju, po potrebi podlijte juhom. Razmutite majonezu, kečap i vinski ocat, začinite češnjakom i mljevenom paprikom. Tostirajte kruh.

Kuhano meso narežite na ploške zajedno s masnijim dijelovima pa pržite na tavi da dobije lijepu boju, dodajte zelje, sve promiješajte. Napravite sendviče, na tostiranu šnitu kruha dodajte malo dresinga, stavite plošku sira, dodajte vruće meso i zelje, poklopite ploškom sira, dodajte još malo dresinga i poklopite kruhom.

Na svaki sendvič dodajte kockicu maslaca, stavite u pećnicu i zapecite pod gornjim grijačem da se maslac rastopi. Lisnatu salatu i polovice rajčica malo posolite, pokapajte maslinovim uljem i poslužite uz tople sendviče.