



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Tmavé a silné.



Ambasadör
Zlatý Bažant Tmavé

Hovädzí Reuben sandwich

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Hovädzie pastrami plátky, 300g
- Kyslá kapusta, 400g
- Červená cibuľa 1/2 malej
- Petržlenová vňať, 1PL
- Drvená rasca, 1/2ČL
- Slniečnicový olej, 1PL
- Chlieb, 8 krajíčkov
- Majonéza, 480ml
- Med, 1PL
- Horčica Dijon, 2PL
- Soľ, čierne mleté korenie
- Stonkový zeler, 200g
- Šalátová uhorka, 200g
- Karotka, 200g
- Syr na zapečenie, 8 plátkov
- Drevené špáradlá, 8ks

POSTUP

Zeleninu očistíme a nakrájame na hranolčeky veľkosti prsta. Z majonézy, horčice a medu vymiešame dip, osolíme a okoreníme. Cibuľu nakrájame nadrobno, zmiešame s kyslou kapustou, ochutíme rascou, petržlenovou vňaťou a zjemníme olejom. Chlieb opečieme nasucho, na spodný diel chleba navrstvime kapustový šalát, plátky pastrami, plátok syra a krátko necháme zapieť pod vrchným grilom v el. rúre. Preložíme vrchným dielom chleba, zafixujeme napichovadlami a prekrojíme na polovice. Podávame s hranolčekmi čerstvej zeleniny a dipom v samostatnej miske. Pastrami môžeme nahradiť obdobným hovädzím mäsom alebo hovädzou jemne zaúdenou šunkou.