



Ölz sendvič toast

s solato, pečeno svinjino, kislo balzamično čebulo, hruško, začinjeno majonezo in kitajskim zeljem



1. Majonezo, gorčico, wasabi, med, pet začimb in sojino omako zmešajte do gladkega. 2. Pečeno svinjino narežite na 1 cm velike kocke in jih zmešajte z narezano balzamično čebulo, hruško in kitajskim zeljem.
2. Nato premažite z začinjeno majonezo in razporedite po popečenem Ölz sendvič toastu.
- 3 Okrasite s sesekljanimi peteršiljevimi lističi.

Sestavine

4 rezine Ölz sendvič toasta
240 g svinjske pečenke (meso iz trebuha),
narezana na 1 cm velike kocke
80 g marinirana balzamična biserna čebula
60 g majoneze
40 g dijonske gorčice
1 čajna žlica medu
1/2 majhne žlice wasabi paste
2 čajni žlici sojine omake
nekaj čilija
1 kos hruške, olupljene in narezane na kocke
Sol, črni poper
120 g kitajskega zelja, narezanega na drobne
trakove
Mešanica petih začimb

Čas priprave

25 min