

AutorGoran Keserovic

ShareTweetSaveEmail

1

Za sve one koji obožavaju raditi sendviče, ovo je pravo otkriće koje nigdje nećete moći naručiti vani.
1. Kotlete posoliti i ostaviti za kasnije. Nije ih potrebno začiniti dodatno.
2. Umak. Naribate svježi krastavac, ocijedite ga (važno, jer pusti mnogo vode koja ne ide u umak) i pomiješate sa svježim posnim sirom i jogurtom (omjer po želji, ali treba biti čvršće a ne tekuće). Ovaj umak dodaje svježinu u sendviču.
3. Operite list salate i prerežite ga po sredini. Po želji dodajte kap ekstra djevičanskog maslinovog ulja po listu salate.
4. Narežite kiseli krastavac po dužini što tanje možete. Kriške rajčice narežite debljine malo manje od pola centimetra.
5. Prerežite lepinju na pola.
6. Pripremite (grill) tavu na najjaču jačinu vatre. Ne stavljate ulje jer nije potrebno. Ako postoje mali dijelići masti na kotletima, odrežite ih i ubacite u tavu jer će oni pustiti mast koja je dovoljna da se kotleti lijepo isprže.
7. Ubacite kotlete na tavu kad je tava dobro ugrijala, te kad su obje strane pržene, kad su kotleti napola gotovi, dodajte pancetu. Ako volite da je panceta reš pečena, dodajte je odmah zajedno s kotletima u tavu. Ona će ispustiti mast iz sebe i pobrinuti se da kotleti nisu suhi.
8. Čim ste stavili pancetu u tavu, poklopite sa otvorenom lepinjom.
9. Kad su kotleti i panceta gotovi, odložite ih sa strane i nastavite tostirati lepinju, i neka dobro pokupi ostatak masti jer tako će lepinja dobiti aromu. Jačina tostiranja po želji.
10. Odstranite kosti od kotleta i bitno je da dobro provjerite da nije ostala neka koštica.
11. Lepinju punite po želji, ali prema receptu ide redom: žlica umaka od posnog sira i svježih krastavaca, kotleti, žličica ajvara, panceta, najširа kriška rajčice, žličica majoneze, list salate, kriška kiselog krastavca, druga žličica majoneze.
12. Poslužiti na tanjuru, bez pribora.

Široka lepinja koja sve sastojke može držati na okupu, mekana izvana i čvrsto-hrskava iznutra, meso od kotleta i pancete u kombinaciji s umacima i povrćem čine svaki zalogaj bogat svježinom i skladom okusa. Tko voli, dobro je dodati i nešto ljuto, poput tabasca ili feferona.

Pripremite dodatne ubruse.
Dobar tek!

1 kom. lepinja
2 kom. kotlet
10 g panceta
10 g kiseli krastavci
1 dash ajvar
1 dash posni sir
1 prstohvat jogurt
10 g svježi krastavac
1 dash majoneza
10 g svježa rajčica



NAMIRNICE

1 kom. lepinja
2 kom. kotlet
10 g panceta
10 g kiseli krastavci
1 dash ajvar
1 dash posni sir
1 prstohvat jogurt
10 g svježi krastavac
1 dash majoneza
10 g svježa rajčica

Način pripreme

1

Za sve one koji obožavaju raditi sendviče, ovo je pravo otkriće koje nigdje nećete moći naručiti vani.
1. Kotlete posoliti i ostaviti za kasnije. Nije ih potrebno začiniti dodatno.
2. Umak. Naribate svježi krastavac, ocijedite ga (važno, jer pusti mnogo vode koja ne ide u umak) i pomiješate sa svježim posnim sirom i jogurtom (omjer po želji, ali treba biti čvršće a ne tekuće). Ovaj umak dodaje svježinu u sendviču.
3. Operite list salate i prerežite ga po sredini. Po želji dodajte kap ekstra djevičanskog maslinovog ulja po listu salate.
4. Narežite kiseli krastavac po dužini što tanje možete. Kriške rajčice narežite debljine malo manje od pola centimetra.
5. Prerežite lepinju na pola.
6. Pripremite (grill) tavu na najjaču jačinu vatre. Ne stavljate ulje jer nije potrebno. Ako postoje mali dijelići masti na kotletima, odrežite ih i ubacite u tavu jer će oni pustiti mast koja je dovoljna da se kotleti lijepo isprže.
7. Ubacite kotlete na tavu kad je tava dobro ugrijala, te kad su obje strane pržene, kad su kotleti napola gotovi, dodajte pancetu. Ako volite da je panceta reš pečena, dodajte je odmah zajedno s kotletima u tavu. Ona će ispustiti mast iz sebe i pobrinuti se da kotleti nisu suhi.
8. Čim ste stavili pancetu u tavu, poklopite sa otvorenom lepinjom.
9. Kad su kotleti i panceta gotovi, odložite ih sa strane i nastavite tostirati lepinju, i neka dobro pokupi ostatak masti jer tako će lepinja dobiti aromu. Jačina tostiranja po želji.
10. Odstranite kosti od kotleta i bitno je da dobro provjerite da nije ostala neka koštica.
11. Lepinju punite po želji, ali prema receptu ide redom: žlica umaka od posnog sira i svježih krastavaca, kotleti, žličica ajvara, panceta, najširа kriška rajčice, žličica majoneze, list salate, kriška kiselog krastavca, druga žličica majoneze.
12. Poslužiti na tanjuru, bez pribora.

Široka lepinja koja sve sastojke može držati na okupu, mekana izvana i čvrsto-hrskava iznutra, meso od kotleta i pancete u kombinaciji s umacima i povrćem čine svaki zalogaj bogat svježinom i skladom okusa. Tko voli, dobro je dodati i nešto ljuto, poput tabasca ili feferona.

Pripremite dodatne ubruse.
Dobar tek!

Kotletinho v lepinjo
NAMIRNICENačin pripreme