Ölz sendvič toast

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



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

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.