

RECEPTI

# Sendviči sa slatko i kiselo glaziranim pilećim ćuftama



# Sendviči sa slatko i kiselo glaziranim pilećim ćuftama

**ZA 6 PORCIJA    PRIPREMA 30 MIN**

## **SASTOJCI:**

12 komada HUVUDROLL pilećih ćufti  
(oko 200 g)  
6 komada brioš ili zemički za hamburger  
Ulje i puter za prženje

## **GLAZURA**

2 kašike paradajz pirea  
1 kašika ulja  
3 kašike sosa za roštilj  
3 kašike meda  
2 češnja belog luka  
¼ šolje bujona  
2 kašike đumbira, fino iseckanog  
2 kašike sirćeta  
1 mali komorač, fino iseckan, oko 2 šolje (sačuvaj  
pera za serviranje)  
6 rotkvice, iseckanih na štapiće (veličine šibice)

1-2 kašike limunovog soka  
So i biber kao začim  
5 listova rimske zelene salate, isečene na  
komadiće  
Korijander za serviranje

## **KORAK PO KORAK:**

1. Zagrej tiganj na srednjoj/visokoj temperaturi i prži paradajz pire na ulju nekoliko minuta sve dok malo ne potamni. Dodaj sos za roštilj, soju, med, beli luk i sirće, i kuvaj sve zajedno oko 10 minuta.
2. Dospri bujon i kuvaj još 10-15 minuta dok se ne zgusne. Tiganj ostavi sa strane.
3. Zagrej drugi tiganj na srednjoj/visokoj temperaturi. Isprži pileće ćufte na ulju i puteru dok ne dobiju zlatnobraon boju. Drži na toplom.
4. Dobro izmešaj komorač, rotkvice, kiselu pavlaku i ulje kako bi se sjedinili. Začini solju i biberom.
5. Zelenu salatu stavi na hleb, na nju nanesi kremasti komorač, a preko toga naređaj pileće ćufte, korijander, komorač i pera komorača, i završi gornjom polovinom zemičke. Zagrizi i uživaj!



**HUVUDROLL** pileće ćufte, 1000 g  
Art. br: 904.864.55