

## MELEGSZENDVICS RÁNTOTT HÚSSAL - AVIKO FOOD SERVICE



### Hozzávalók

- Burgonyalepény 20 db
- olaj 0,08 kg
- paradicsom 0,3 kg
- saláta 1/2 kg
- fokhagyma 0,02 kg
- majonéz 0,13 kg
- ketchup 0,1 kg
- kicsontozott sertés rövidkaraj 0,8 kg
- zsemlemorzsa 0,15 kg
- tojás 3 db
- só, bors, édes paprika ízlés szerint

### Melegszendvics rántott hússal - Aviko Food Service

Melegszendvics rántott hússal - Aviko Food Service Elkészítés Sertéskarajt kb. 0,5 cm-es vastagságra kiklopfolunk, felvert tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk. A szétzúzott fokhagymából, majonézből és ketchupból öntetet készítünk. Forró olajban szép aranybarnára sütjük. A burgonyalepényt a csomagoláson jelzett módon készre sütjük. Meleg burgonyalepényre salátát, paradicsomkarikát, forró húst halmozunk, az egészet öntettel leöntjük és egy másik meleg burgonyalepénnyel letakarjuk.

#### Elkészítés

Sertéskarajt kb. 0,5 cm-es vastagságra kiklopfolunk, felvert tojásban és zsemlemorzzában megforgatjuk. A szétzúzott fokhagymából, majonézből és ketchupból öntetet készítünk. Forró olajban szép aranybarnára sütjük. A burgonyalepényt a csomagoláson jelzett módon készre sütjük. Meleg burgonyalepényre salátát, paradicsomkarikát, forró húst halmozunk, az egészet öntettel leöntjük és egy másik meleg burgonyalepénnyel letakarjuk.



**Je kunt zoveel meer (met Aviko)**