



# Aromatični sendvič s trganom piletinom

70–90 Min

I bez roštilja doma možete napraviti savršeni sendvič s piletinom! Što vam je potrebno? Tava i malo više od sat vremena. Vrijeme u kuhinji se isplati već od prvog zalogaja, a tu je i coleslaw salata koja obogaćuje okus.



## Sastojci 4 Porcije

- 600 g pilećih bataka
- 200 ml tekućine
- 2 jušne žlice meda
- 2 jušne žlice jabučnog octa
- 3 jušne žlice Grill Magic Dust mješavine začina
- 5 jušnih žlica maslinovog ulja
- 4 kom lepinje

## Za crvenu coleslaw salatu

- o 350 g crvenog kupusa
- o 80 g mrkve
- o 2 čajne žličice šećera
- o 0.5 čajne žličice morske soli, grube
- o 4 jušne žlice maslinovog ulja
- o 1 čajna žličica meda
- o 4 jušne žlice bijelog octa
- o 2 čajne žličice dijon senfa

## Priprema

1. Pileće batke začinite s Kotányi GRILL Magic Dustom te ih pržite u tavi s malo ulja.
2. Piletinu zalijte pivom i kuhajte poklopljeno sat vremena. Nakon sat vremena meso izvadite iz tave te pomoću dvije vilice ili rukama trgajte meso na fine trake.
3. Zatim meso vratite u tavu i dodajte med i jabučni ocat, kuhajte na laganoj vatri 5-10 minuta. Za crvenu coleslaw salatu, crveni kupus i mrkvu nareže na sitne trakice.
4. Dodajte soli i šećer te promiješajte. Pustite da kratko odstoji. Zatim iscijedite vodu iz povrća i pripremite umak od 4 žlice bijelog octa, 4 žlice maslinovog ulja, 2 žlice Dijon senfa, 1 žlica meda i 1/2 žlice soli.
5. Povrće dobro izmiješajte s umakom i stave u hladnjak na 30 minuta kako bi salata dobila puniji okus.
6. Izrežite lepinje i napunite ih salatam i piletinom.

## Savjet

Možete poslužiti uz razne umake.