



## KEBAB WOŁOWY W CHLEBIE

### Składniki:

- 75 - 100 g mięsa wołowego (antrykot, karkówka)
- 1 szt. chlebka *Focaccia* z firmy *Schär*
- 2 łyżki mixu sałat
- 3 cm świeżego ogórka
- 1/2 pomidora
- 1/3 świeżej papryki
- 1/2 czerwonej cebuli
- sosy według uznania: majonez, ketchup
- kolendra
- kmin rzymski (kumin)
- papryka słodka lub ostra (w zależności od preferencji)
- pieprz
- sól
- oliwa do smażenia

### Wykonanie:

- mięso wołowe pokroić na cienkie plastry i doprawić przyprawami (bez soli)
- rozgrzać oliwę i usmażyć (lub lepiej zgrillować) mięso, pod koniec smażenia doprawić solą
- usmażone kawałki mięsa położyć na papierowym ręczniku, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu
- chlebek *Focaccia* podpiec - zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu, a następnie nakroić z dwóch stron tworząc kieszonkę
- ogórek, pomidory i cebulę pokroić w plastry, a paprykę w słupki (paski)
- do kieszonki na przemian nakładać mięso i warzywa, a pod koniec połączyć sosem (sosami)