"Street food" sendvič s pivskom

Jednostavan

45 minuta

Za 2 osobe

SASTOJCI:

- pivska kobasica
- luk shallot
- smeđi šećer
- balzamični ocat
- biljna masnoća
- sol
- baguette pecivo
- maslac
- umak: majoneza, senf, ketchup, limun, papar

- začinsko bilje: klice, peršin list

PRIPREMA:

Luk narežite na tanje ploške i na malo masnoće pirjajte lagano u polu poklopljenoj posudi, povremeno miješajući. Kada luk uvene i postane staklast, dodajte smeđi šećer i malo balzamičnog octa pa promiješajte. Kada se šećer otopi, ocat ishlapi, malo posolite, isključite. Ovako karamelizirani luk možete spremiti u teglicu i čuvati nekoliko dana u hladnjaku za sendviče ili kao prilog uz mesna jela.

Pivsku kobasicu ispecite na grill tavi. Pecivo prepolovite i tostirajte na suhoj tavi. Još toplo premažite s malo maslaca. Bilje nasjeckajte. Složite svoj sendvič od pivske s karameliziranim lukom, svježim biljem i zalijte s umakom i naravno, pivom.

Dobar tek!