

Veiselihavõileib



Ettevalmistamine

1. Sibul lõigake õhukesteks poolrõngasteks ja küpsetage kuumal pannil oliiviõlis, kuni pehmenevad ja omandavad kuldse värvitooni.
2. Puistake pannile ribadeks lõigatud paprika ja küpsetage mõned minutid, seejärel lisage vesi, äädikas ja suhkur. Keetke, kuni vedelik aurustub.
3. Kui vedelik on aurustunud, tõstke pann tulelt ja segage juurde või. Maitsestage soola ja pipraga.
4. Veiselihalõik kuivatage hoolikalt, määrige õliga ning puistake üle soola ja pipraga. Lihalõiku küpsetage hästi kuumal, kuival pannil kummaltki poolt 2-3 minutit.
5. Lihalõigu küpsetamine soovitud tasemini lõpetage praeahjus. Küps liha katke fooliumiga ja laske seista toatemperatuuril 2-3 minutit. Seejärel lõigake õhukesteks ribadeks.
6. Võileivakuklid lõigake pooleks ja röstige sisemisi pooli kuumal, kuival pannil. Alumisele poolele pange sibula-paprikasegu, sellele jaotage ribadeks lõigatud liha, katke salatilehega ja kõige peale kukli teine pool.
7. Serveerige võileivad äsja valmistatud friikartulite või kartulikrõpsudega. Head isu!

Täname retsepti eest *SigitaCooks!*

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

2X220 g	KITCHEN me kuiv-laagerdatud veiselihalõiku BLACK ANGUS
2	Burgerisaia
Vastavalt vajadusele	värsket salatit
2	Sibulat (suurt)
2 sl	Oliiviõli
1	Punane paprika
100 ml	vett
1 sl	Valget veiniäädikat
1 sl	Suhkrut
30 g	Võid
Vastavalt maitsele	soola ja pipart