Asijský sandwich

Časová náročnost: 180 minut

Seznam přísad

1/2 kg	vepřový bůček
1/2 ks	ledový salát
1 ks	okurka
	chilli omáčka (domácí či koupená)
	čerstvý koriandr
3 až 4 ks	bageta
4 lžíce	sůl
4 lžíce	cukr



Postup přípravy

Vepřový bůček naložíme den předem do směsi cukru a soli v poměru 1:1. Poměru se vůbec nebojte, díky cukru chuť soli prostoupí do masa a cukr pak na povrchu bůčku nádherně zkaramelizuje. Bůček dáme do kastrolu a necháme ho péct při 180 stupních 2 – 2,5 hodiny. Po vyndání by měl být úžasně měkký a bude se téměř rozpadat. Bůček dáme na půl hodiny vychladnout a pak ho nakrájíme na tenké plátky. Bagetku si rozpečeme v troubě, rozřízneme jí a na obě strany naneseme pálivou omáčku. Pokud nemáte rádi pálivé, použijte kečup. Na spodní půlku naskládáme ledový salát, okurku, nakrájený bůček a koriandr. Přiklopíme horní půlkou bagetky.

Poznámka: *Vyzkoušejte do receptu naši skvělou domácí chilli omáčku s česnekem*