

Sloppy Joe sendvic sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- Ovi topli sendvici su idealni za TV vece uz fudbal ili košarku. Možete unapred skuvati sos sa mesom i tako izbeci stres kuvanja pre ili tokom utakmice.

Potrebno je:

- 1/2 kg mlevene govedine
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 crni luk, sitno iseckan
- 1 paradajz, iseckan na kocke
- 200 ml gove?e supe
- 1 kašika vocester sosa
- 3 kašike paradajz pirea
- sok 1/2 limuna
- 1 kašika senfa
- 2 kafene kašicice sme?eg šecera
- 100 g smrznutog graška
- 1 kašika kukuruznog brašna
- 4 kifle za hotdog
- puter za premazivanje
- 4 kašike rendanog cedar sira
- 1/2 kafene kašicice soli

Priprema

Zagrejte rernu na 200 C. Zagrejte ulje u tiganju i pržite crni luk na srednjoj vatri oko 5 minuta. Zagrejte rernu na najvišu temperaturu, stavite mleveno meso u pleh i pecite 3 minuta.

Dodajte paradajz pire, sok od limuna, vocester sos, senf, so i šecer i lagano kuvajte 3 minuta. Zatim dodajte paradajz i grašak i lagano kuvajte još 2 minuta. Prelijte polovinom supe i cekajte dok ne prokljuca. Smanjite temperaturu, pokrijte tiganj poklopcem i lagano kuvajte 5 minuta.

Pomešajte kukuruzno brašno i preostalu corbu i ispraznite to u tiganj. Promešajte i lagano kuvajte dok se mešavina ne zgusne.

Presecite zemicke na pola (ali ih nemojte potpuno preseći), premažite unutrašnje strane puterom i stavite ih u šerpu. Stavite mesnu mešavinu na zemicke i pospite rendani sir. Stavite ih u rernu na oko 10 minuta dok se sir ne istopi. Poslužite uz cips ili kriške krompira.