

# Pikantní hovězí sendvič s křupavými okurkami

Celkový čas vaření **40 min.** 15 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření **15 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):  
**2.175 kJ / 520 kcal**

Tuky: **22 g** Bílkoviny: **33 g**  
Sacharidy: **45 g**

## INGREDIENCE

**2 Porce**

<b>240 g</b>	Hovězího steaku
<b>40 g</b>	<u>Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</u>
<b>80 g</b>	Okurky
<b>80 g</b>	Mrkve
<b>20 ml</b>	Rýžového octa
<b>1 polévková lžíce</b>	medu
<b>80 g</b>	cherry rajčat
<b>2</b>	brioškové housky
<b>20 g</b>	majonézy
<b>2 hrsti</b>	rukoly

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

**240 g** Hovězího steaku - **40 g** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka

Marinujte hovězí maso v Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčce po dobu 15 minut, poté smažte nebo grilujte 3–4 minuty z každé strany. Nakrájejte hovězí maso na tenké plátky.

### Krok 2

**80 g** čerstvé okurky - **80 g** mrkve - **20 ml** rýžového octa - **1 polévková lžíce** medu - **80 g** cherry rajčat  
Nakrájejte okurku a oloupanou mrkev na tenké plátky a cherry rajčata překrojte na poloviny. Poté smíchejte s octem a medem a nechte marinovat alespoň 15 minut.

### Krok 3

**2** brioškové housky - **20 g** majonézy - **2 hrsti** rukoly

Rozkrojte housky na poloviny a lehce ogrilujte. Namažte majonézu na spodní poloviny, poté vrstvěte s plátky hovězího masa, rukolou, rajčaty a nakládanou okurkou a mrkví. Zavřete sendviče a podávejte teplé nebo studené.