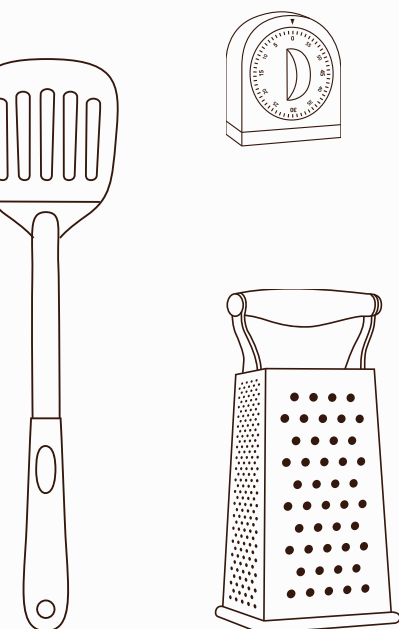


# Zerohero sendvič

## SESTAVINE

Kuhana govedina iz juhe narezana na tanke rezance ali natrgana  
Kuhana zelenjava iz juhe  
Trdo kuhana jajca  
Drobnjak narezan na drobno  
Gorčična semena  
Zeleni zgornji del pora narezan na tanke rezine, rahlo okisan  
Kis, bučno olje, sol in poper  
Žemlja, štručka, kos kruha, toast ...  
Sestavine lahko poljubno zamenjamo glede na to, kaj imamo v hladilniku (rdeča čebula, mlada čebula, brusnice, paradižnik, paprika, solata ...)



## POSTOPEK

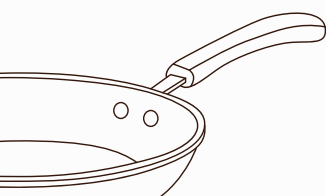
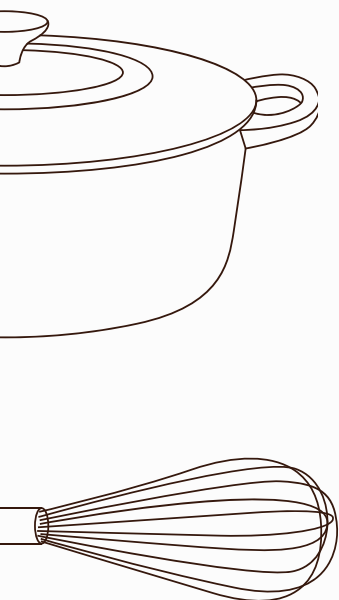
Najprej naredimo omako - preliv iz kuhane zelenjave. Kuhano zelenjavo s paličnim mešalnikom zmiksamo do gladkega. Po okusu ji nato umešamo bučno olje in kis ter začinimo s soljo in poprom. Če želimo, lahko zelenjavi dodamo poljubno količino majoneze.

Narezani ali natrgani kuhani govedini dodamo gorčična semena, drobnjak, naribano jajce, sol, poper, kis in olje. Vse skupaj dobro premešamo, da se okusi prepojijo.

Žemljo ali štručko prerežemo, nadevamo s pripravljeno govedino, prelijemo z zelenjavnim prelivom, če nam je ostalo kaj jajca dodamo rezino jajca in na tanke rezance narezan okisan zeleni del pora.

## ZANIMIVOST

Zerohero sendvič je junak ponedeljka, ko izkoristimo preostanek nedeljske južne.



*Pa dober tek!*