

Zutaten für Salami- und/oder Thunfischbrötchen Partymenge (insgesamt 32 Brötchenhälften):

2 Pkg. Aufbackbrötchen (=16 Stück)
oder Brot vom Vortag
ca. 80-100 g Butter zum Bestreichen

Für die Sauce:

400 g passierte Tomaten
2 EL Ketchup oder 1 gestr. TL Zucker
2 EL Ajvar (optional)
2 TL Knoblauch-Kräuterpaste oder 2 fein
gehackte Knoblauchzehen
2 TL Oregano

Zum Belegen:

200 g Salami oder Schinken
50 g Trockenfleisch/Pastrma (optional)
200 g geriebenen Mozzarella
200 g geriebenen Emmentaler
1 Dose Thunfisch ohne Öl (ca. 150-200 g)
1 Zwiebel
2-3 EL Mais
2-3 EL Oliven



Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vor. Schneidet die Zutaten wie Schinken, Zwiebeln, Oliven und Trockenfleisch klein. Bereitet danach die Sauce zu. Vermischt dafür alle Zutaten. Das Ketchup neutralisiert die Säure in den passierten Tomaten. Alternativ nehmt ihr Zucker. Stellt die Sauce zur Seite.
- 2) Halbiert die Brötchen und bestreicht die Hälften mit ca. 1 TL Butter. Die Butter macht sie weicher und verleiht mehr Geschmack. Gebt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech (für diese Menge braucht ihr zwei Bleche).
- 3) Auf jeder Hälfte verteilt ihr ca. 1 geh. EL Sauce. Verstreicht diese nicht ganz bis zu den Rändern.
- 4) Es folgt der Belag (Salami, Schinken, Mais und Co.) Für die Thunfischbrötchen verwende ich Thunfisch, Zwiebeln und Mais. Danach kommt auf jedes Brötchen zunächst etwas Mozzarella und dann etwas Emmentaler. Der Mozzarella macht die Brötchen saftig, der Emmentaler bekommt beim Backen eine schöne Farbe. Für uns die perfekte Kombination. Nach Wunsch könnt ihr die Brötchen mit Pfeffer und Salz bestreuen.
- 5) Backt sie bei 220 Grad O/U Hitze ca. 20 min lang. Behaltet sie dabei im Auge, damit sie nicht zu dunkel werden. Serviert sie lauwarm. Sie schmecken aber auch am nächsten Tag noch super, wenn sie kalt sind.

Sastojci za picete sa salamom i/ili tunjevinom:

Mjera za feštu (ukupno 32 polovice piceta):

2 pak. kupovnih kruščića za ispeći (=16 komada)
ili kriške starog bijelog kruha
ca. 80-100 g maslaca za premazivanje

Za umak:

400 g pasiranog paradajza
2 kašike kečapa ili 1 vrhom ravna kašičica šećera
2 kašike ajvara
2 kašičice paste od bijelog luka ili 2 sitno nasjeckane čehne bijelog luka
2 kašike oregana

Za posipanje:

200 g salame ili šunke
50 g suhog mesa/pastrme (opcionalno)
200 g naribane ili narezane mozzarelle
200 g naribanog ili narezanog emmentaler sira
1 konzerva tunjevine bez ulja (ca. 150-200 g)
1 glavica crvenog luka
2-3 kašike kukuruza iz konzerve
2-3 kašike maslina



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 220 stepeni gornji/donji grijači. Izrežite sastojke kao salamu, luk, masline i suho meso na sitne komade. Zatim pripremite umak za koji sve sastojke sjedinite. Kečap ima funkciju da paradajz učini manje kiselim. Alternativno koristite šećer. To će umak učiniti mnogo ukusnijim. Umak stavite na stranu do daljnje upotrebe.
- 2) Kruščiće prepolovite pa svaku polovicu premažite sa 1 kašikom maslaca. On im daje više mekoće a i ukusa. Zatim ih redajte u pleh obložen pek papirom. Za ovu mjeru su vam potrebna 2 pleha.
- 3) Svaku polovicu premažite sa 1 kašikom umaka ali ne idite skroz do rubova.
- 4) Slijede sastojci kao salama, kukuruz itd. Za picete sa tunjevinom koristim tunjevinu, kukuruz i luk. Zatim na svaku picetu stavite prvo malo mozzarelle pa malo emmentalera. Mozzarella ih čini mekšim a emmentaler prilikom pečenja dobije jako lijepu boju i hrskavost tako da je ovo idealna kombinacija.
- 5) Po želji kruščiće pospite biberom i solju pa ih pecite na 220 stepeni oko 20 min. Imajte ih na oku kako vam nebi previše potamnile. Poslužite ih tople a mogu se jesti i slijedećeg dana hladne.