

Sendviče s kuřecím masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vařené kuřecí maso 4 šálek
- Majonéza 0.75 šálek
- kondenzovaný krém žampionové polévky 1 plechovka
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Cibulový prášek 0.5 lžička
- Nakrájená zelenina 1 plechovka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Smíchejte kuřecí plátky, majonézu, polévkový žampionový krém, citronovou šťavu a cibuli ve velké míse. Zeleninu zamíchejte.

Kuřecí směs rozdělte na tousty (opečený chléb). Na kovový rošt na vysoký podnos dejte 4 sendviče. Podnos položte na otočný talíř a grilujte 15-20 min., Dokud povrch sendvičů není světle hnědý.

Postup zopakujte se zbývajícími sendviči. Ozdobte cibulkou, oříšky a mandlemi.