

Club sandwich

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 400 g
- slanina 150 g
- toastový chleba 12 plátek
- vejce 2 ks
- římský salát 1.2 ks
- majonéza 6 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Krutí prsa osolíme, opeříme, potřeme olivovým olejem a grilujeme z obou stran, opečené maso nakrájíme přes vlákno na tenké plátky
2. Na grilu opečeme také plátky slaniny a to dokřupava, tousty dorůžova
3. Plátky toustového chleba potřeme vždy z jedné strany lehkou vrstvou majonézy a 8 kousků pokryjeme na jemné nudličky krájeným římským salátem
4. Na 4 tousty rozložíme na plátky nakrájená vejce a vypečenou slaninu na další 4 tousty plátky krůtího masa, na plátky krájená rajčata a okurky, osolíme a opeříme
5. Na díl s vejci a vypečenou slaninou vložíme stranou toustového chleba díly s krůtím masem a okurkami a rajčaty, zaklopíme zbylým toustovým chlebem
6. Připravené vícevrstvé tousty propícheme špejlemi každý na šikmo překrojíme
7. Club sandwiche podáváme s bramborovými chipsy nebo smaženými hranolky.

Doporučení:

V některých receptech se krůtí maso nahrazuje šunkou a plátkovým sýrem.

Poznámka:

I když je to sandwich, jde opravdu o hlavní jídlo servírované spolu s hranolky nebo bramborovými lupínky. Jedná se o opečené plátky toustového chleba potřené majonézou, proložené grilovaným krůtím masem, opečenou slaninou a zeleninou. S oblibou ho pojídali v USA už koncem 19. století.