

Obložené chlebičky s rostbífem a žampionovou majonézou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Bílá veka 10 plátek
- Majonéza 80 g
- Sterilované žampiony 50 g
- Listy hlávkového salátu 10 ks
- Rostbíf 10 plátek
- Kapi 1 ks
- Petrželka 10 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Majonézu promícháme s jemně pokrájenými žampiony a potřeme ji plátky bílé veka. Plátky poklademe opláchnutými, dobře odkapanými listy hlávkového salátu, potom rostbífem a ozdobíme kapií a petrželkou.