

Krůtí sendviče

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Ciabatta 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Majonéza 60 ml
- Kolečka rajčat 8 ks
- Mozzarella 4 plátek
- Mrkev 2 ks
- Čerstvá bazalka 1 hrst
- **PEČENÉ KRŮTÍ FILETY**
- Krůtí filety 4 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí filety z obou stran osolte a opepřete, potřete rozmělněným česnekem a olejem. Dejte na 15-30 minut odpočívat do chladu. Pak je z obou stran opečte. Ciabatty přepůlte a vzniklé půlky podélně

rozřízněte. Potřete je olejem, krátce opečte, spodní díly potřete majonézou, na ní dejte kolečka rajčete, maso, mozzarellu a mrkev. Ozdobte bazalkou a přiklopte. Ihned podávejte.