

Obložené chleby s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 100 g
- Strouhaný křen 2 lžíce
- Máslo 20 g
- Menší žampiony 12 ks
- Chleba 12 ks
- Olivový olej 1 ks
- Kuřecí prsní řízků 2 ks
- Sůl s 12 bylinkami - dle chuti 1 špetka
- Eidam na plátky 1 balení
- Polníček 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Majonézu smíchejte s křenem a dejte uležet do chladu. Máslo nechte rozpustit v pánvi, přidejte celé hlavičky žampionů a opečte je 6 až 8 minut doměkka. Vyjměte z pánve, plátky chleba potřete olejem a z obou stran je opečte. Kuřecí prsa nakrájejte na plátky, rovněž potřete olejem, z obou stran osolte a opečte. Opečené chleby potřete majonézou, na ni posadte maso, na něj plátky sýru a navrch žampiony. Podle chuti osolte a ozdobte je polníčkem.