

Sendvič s krůtím masem a zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Toustový chléb 4 plátek
- Krůtí maso 200 g
- Anglická slanina 50 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Pomazánkové máslo 2 lžíce
- Máslo 1 lžička
- Červená paprika 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Rajčata 2 ks
- Okurka 0.5 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Slaninu nakrájíme na špalíčky, krůtí maso dobře opláchneme, osušíme a prošpikujeme slaninou. Maso osolíme a opepříme. Krůtu vložíme do pekáčku, podlijeme vodou, přidáme lžičku másla a dáme do vyhřáté trouby. Upečeme dozlatova a necháme vychladnout. Všechnu zeleninu dobře očistíme, pečlivě omyjeme a necháme okapat. Červenou papriku nakrájíme na tenké nudličky a rajčata a okurku na plátky. Hlávkový salát natrháme na listy. Plátky toastového chleba opečeme, potřeme pomazánkovým máslem a poklademe listy hlávkového salátu. Z vychladlé krůtí pečené nakrájíme plátky a položíme je na salát. Dozdobíme kolečky okurky a posypeme nudličkami z červené papriky. Můžeme posypat strouhaným sýrem.