

Krúť waldorf sendvič

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 3

- zelené jablko 1 ks
- citronová šťáva 1 lžička
- nastrohaný celer 4 lžíce
- zakysaná smetana 4 lžíce
- rhombig bagety 2 ks
- plátky krůtí šunky 6 plátek
- hrst polníčku 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Ve střední misce smíchejte nastrohané jablko, citronovou šťávu, nasekané ořechy, celer a zakysanou smetanu. Bagety rozřízněte, na spodní díly navrstvěte směs s jablky a cele, na ni tozdělte plátky krůtí šunky a posypte polníčkem. Přiklopte a podávejte.