

Tousty s kuřecí pomazánkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pečené či vařené kuřecí maso 300 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Mletý bílý pepř 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Tavený sýr 3 kostka
- Hořčice 2 lžička
- Toustový chléb 6 ks
- Čínské zelí 0.25 ks
- Rajčata 2 ks
- Okurka 0.5 ks
- Paprika 1 ks
- Lněné semínko 1 špetka
- Sezamová semínka 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Zbytky vařeného nebo pečeného masa osolíme, opepříme podle chuti (pepř, mletý bílý pepř, kari koření) a dáme osmahnout na olej. Osmahnuté maso dáme do misky, přidáme tavený sýr, hořčici, lžici zakysané smetany nebo bílého jogurtu. Dochutíme a řádně utřeme. Na tousty dáme po půlce čínského zelí nebo ledového salátu, na to rozetřeme lžici kuřecí pomazánky, obložíme zeleninou a posypeme lněnými semínky a sezamovými semínky.