

Kuřecí sendvič

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 3 ks
- Olej 2 lžíce
- Kájské koření 1 špetka
- Majonéza 50 g
- Zakysaná smetana 75 g
- Rajčata 2 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Hlávkový salát 50 g
- Toustový chléb 6 plátek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme pod studenou tekoucí vodou, osušíme, prořízneme napůl, odstraníme kůži a tuk. V pekáči zahřejeme olej, maso osolíme, opeříme, vložíme do pekáče a upečeme dozlatova. Majonézu promícháme s citronovou šťávou, zakysanou smetanou a osolíme. Rajčata a salát omyjeme a necháme okapat. Rajčata nařízneme na plátky, salát na širší proužky. Plátky toustového chleba křížem prořízneme - dostaneme dva trojúhelníky. Natřeme majonézou, šest půlek obložíme salátem, rajčaty a nakrájeným pečeným masem. Zakryjeme zbylými trojúhelníky.