

Sendvič s pažitkovou majonézou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- světlá bageta 4 ks
- italské salámy podle chuti 2 balení
- eidam 4 plátek
- rukola 4 hrst
- **pažitková majonéza**
- majonéza 180 ml
- nasekaná pažitka 3 lžíce
- hrubozrnná hořčice 2 lžíce
- kapary 1 lžíce
- filety z ančoviček 2 ks
- paprika sladká 1 lžička
- pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Postup:

V míse našleháme pažitku s majonézou a hořčicí, přidáme nasekané kapary, nasekané ančovičky, papriku, pepř a dáme na hodinu do chladničky. Bagety podélně rozřízneme, spodní díly potřeme majonézou a nahoru rozdělíme italské salámy, sýr a rukolu a přiklopíme.