



# Ölz Celozrnný Mäkký Sendvič "Club sendvič" s kuracím mäsom a slaninou

Výdatný, mäkký a bohato obložený - dokonalý celozrnný sendvič na každú príležitosť.

## Prísady

4 Plátky Ölz Celozrnný Mäkký Sendvič  
2 Kuracie prsia (grilované alebo opečené)  
4 Plátky slaniny  
2 Plátky čedaru  
1 Paradajka  
2 Listy rímskeho alebo hlávkového šalátu  
2 PL Majonézy alebo krémového syra  
Soľ a korenie  
Trochu oleja na opekanie  
Drevené špajdle alebo napichovadlá na sendviče

Čas prípravy  
20 min

## 1. Príprava:

Kuracie prsia osolte, okoreňte a na panvici s trochou oleja opečte dozlatista. Nechajte ich krátko odpočinúť a potom nakrájajte na plátky. Slaninu opečte do chrumkava a nechajte odkvapkať na kuchynskom papieri. Paradajku umyte a nakrájajte na plátky, listy šalátu očistite.

## 2. Základ sendviča:

Plátky Ölz Celozrnný Mäkký Sendvič podľa chuti jemne opečte v hriankovači. Spodnú stranu potrite tenkou vrstvou majonézy alebo krémového syra.

## 3. Obloženie:

Na chlieb položte šalát, pridajte plátky paradajky. Navrstvite kúsky kuracieho mäsa a slaniny a doplňte plátkom čedaru.

## 4. Uzavretie:

Prikryte ďalším plátkom Ölz Celozrnný Mäkký Sendvič a jemne pritlačte.

## 5. Servírovanie:

Sendvič rozrežte diagonálne na polovicu, zaistite napichovadlami a podávajte čerstvý