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 osoľte, 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