

# Sendvič s kuřecím masem

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

|           |  |
|-----------|--|
| 8 plátků  | toastový chléb Klasik (můžeme použít pšeničný světlý nebo vícezrnný tmavý) |
|           | kuřecí prsa  |
|           | sůl  |
|           | mletý pepř   |
|           | přepuštěné máslo (popř. olej na smažení)                                   |
| 10 plátků | kvalitní slanina   |
| 2 lžíce   | zakysaná smetana   |
|           | trochu soli a nasekaných bylinek (koriandr, petrželka...)                  |
| 2 ks      | rajčata  |
| kousek    | okurka hadovka   |
| 1 ks      | červená cibule (nemusí být)  |
|           | listy zeleného salátu  |



## Postup přípravy

Plátky toastového chleba si postupně opečeme nasucho v topinkovači. Kuřecí prsa osolíme, opepríme a zvolna propečeme na přepuštěném másle či oleji dozlatova. Vychladlé pak pokrájíme na plátky. Po kuřecím mase na pánvi opečeme i slaninu. Zakysanou smetanu smícháme s trochou soli a nasekaných bylinek. Rajčata a okurku nakrájíme na kolečka, očištěnou červenou cibuli také (pokud ji děti nemají rády, vynecháme jí). Listy salátu omyjeme a osušíme. Nyní si připravíme opečené toastové chleby a vrstvíme na ně plátky masa (potřené ochucenou zakysanou smetanou), plátky slaniny i zeleniny. Dětem uděláme nižší sendvič ze dvou chlebů, sobě klidně oběd ze

čtyř plátků chleba, které spíchneme na protilehlých cípech silným burgerovým párátkem. Nakonec můžeme ještě úhlopříčně rozříznout a svačinka do školy či oběd do práce jsou hotové!