

Club sandwich z jajkiem, pieczonym bekonem i pastą z kurczaka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczywo tostowe	12 kromek
jaja	4
becon	12 plastrów
sałata lodowa	4 liście
piersi z kurczaka	2
majonez	4 łyżki
pomidory koktajlowe (czerwone)	
marchewka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki pasty zmiksować w blenderze i doprawić do smaku wedle własnego gustu. Tosty zrumienić w opiekaczu i odciąć brzegi. Na czterech tostach ułożyć sałatę lodową i pastę z kurczaka. Przykryć kolejnym tostem, na nim ułożyć upieczony, chrupiący bekon (15-20 minut w temperaturze 200°C), jajko sadzone i przykryć trzecim tostem. Tak przygotowane kanapki przekłuć czterema wykałaczkami, pokroić na cztery części, udekorować sałatą, pomidorami i warzywami (pokrojoną w słupki marchewka i rzepą). Tak przygotowany club sandwich można podawać z chrupiącymi frytkami oraz ketchupem, sałwą pomidorową lub sosem cesarskim.