

Grillowana bułka I



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki	4 sztuki
ser żółty	8 plasterków
pomidor	1 sztuka
sałata	4 liście
jogurt	1 opakowanie
majonez	1 opakowanie
pierś z kurczaka	2 sztuki
miód	do smaku
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka przecinamy na dwie części tak by powstały 4 kawałki. Każdy kawałek smarujemy miodem z każdej strony, a następnie posypujemy przyprawami i grillujemy, aż będzie miękki. Majonez i jogurt mieszamy razem, a następnie doprawiamy pieprzem i wkładamy nasz sos do lodówki na ok. 20-30 min. Bułki przecinamy na pół. Dolną część smarujemy sosem, następnie nakładamy kawałek grillowanej piersi, 2 plasterki sera żółtego, plasterek papryki i w środek plasterki pomidora. Na wierzch liść sałaty zielonej i ponownie sos. Przykrywamy wierzchem bułki i grillujemy ok. 5-7 min. Smacznego !!