

Sandwicze z jajkiem wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2 szt.
majonez	1 łyżeczka
jogurt	1 łyżeczka
kiełki	2 łyżki
chleb tostowy	3 kromki
masło	3 łyżeczki
koperek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomysł z kuchni angielskiej (mój stały posiłek na lotnisku) tzw Egg Salad Club Sandwiches
Ugotować jajka na twardo. Ostudzić i obrać . Rozgnieść widelcem tak by były kawałki jajka a nie pasta . Wymieszać z jogurtem i majonezem . Doprawić solą i pieprzem .
Z chleba tostowego okroić skórki. Posmarować każdą kromkę masłem .Układać piętrowa kanapkę .
-posmarowany masłem chleb
-1/2 masy jajecznej
-1 łyżka kopru
-1 łyżka kiełków
-kromka posmarowanego masłem chleba
-1/2 masy jajecznej
-1 łyżka koperku
-1 łyżka kiełków
-posmarowana masłem kromka chleba położona masłem do spodu

Oстрыm nożem przekroić kanapkę po przekątnej tak by utworzyć 2 trójkątne sandwicze