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, opepříme 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!