



przepisy.pl

Klasyczna szkolna kanapka z kurczakiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- chleb na zakwasie, kromki - 4 sztuki
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny**
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- pomidor - 1 sztuka
- Rama Classic**
- ser żółty - 2 plastry
- sałata lodowa kilka liści

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka dopraw przyprawą Knorr i upiecz w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni przez ok. 15 minut. Odstaw aby ostygła. Możesz to również zrobić dzień wcześniej lub nawet użyć pieczonego kurczaka z obiadu.
2. Kromki chleba posmaruj margaryną Rama a następnie ułóż na nich liście sałat.
3. Pomidora i pierś z kurczaka pokrój w plastry.
4. Na sałacie połóż warstwę majonezu Hellmann's, który nada kanapce wyjątkowego smaku. Na wierzch ułóż plasterki pomidora i kurczaka. Przykryj kanapkę drugą kromką i spakuj np. do szkolnego pudełka na kanapki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl