



## BLT bajgiel

przepisy.pl



### Składniki:

- bajgle - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- boczek wędzony - 8 plastrów
- pomidory - 2 sztuki
- sałata lodowa - 1 sztuka
- pieczony indyk - 150 gramów

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

 10 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Bajgle przetnij na pół i umieść na 4 minuty w nagrzanym do 180°C piekarniku.
2. Zapieczone bajgle posmaruj majonezem -sprawi on, że kanapka nabierze delikatnego kremowego smaku .
3. Pomidory pokrój w plastry. Porwij liście sałaty.
4. Boczek pokrój w mniejsze kawałki, wrzuć na gorącą patelnię i smaż aż tłuszcz się wytopi a kawałki boczku będą chrupiące.
5. Na posmarowane kromki ułóż liście sałaty, połóż plastry pomidora, indyka i boczku. Kanapkę przykryj wierzchnią warstwą bułki. Przekrój na pół.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)