



przepisy.pl

Kanapka z kurczakiem i jajkiem



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- tosty pełnoziarniste - 4 sztuki
- jajko na twardo - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- sałata masłowa, liście - 4 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. W miseczce rozetrzyj dokładnie kostkę Knorr z oliwą. Umytą pierś osusz i natrzyj powstałą pastą.
2. Zamarynowaną pierś smaź na lekko rozgrzanej patelni przez 3-5 minut z każdej strony. Po usmażeniu pierś pokrój w cienkie plastry pod skosem.
3. Kromki pieczywa opiecz w tosterze lub na rozgrzanej, suchej patelni. Po wystudzeniu każdą kromkę posmaruj z jednej strony majonezem. Pomidora oraz jajko pokrój na cienkie plastry.
4. Każdą z kromek przykryj liściem sałaty, następnie na dwóch z nich połóż kawałki kurczaka, plasterki pomidora oraz jajko. Wierzch kanapek przykryj pozostałymi dwoma kromkami.
5. Kanapki ściśnij lekko dłońią a następnie zepnij wykałaczkami (po 2 szt.). Kanapki przekrój na dwie połówki po przekątnej. Ogórka obierz ze skóry, pokrój w cienkie słupki i podaj z kanapkami.

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