



przepisy.pl

Sandwiche z grillowanym kurczakiem



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- pojedyncza pierś z kurczaka - 1 sztuka
- chleb tostowy kromka - 6 sztuk
- majonez - 8 łyżeczek
- pomidor - 1 sztuka
- ogórek średni - 0.5 sztuk
- natka kolendry - 0.5 pęczków
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- pieprz czarny - 1 szczypta
- olej z pestek winogron - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzeć z olejem kostkę rosołową.
2. Natrzeć nią dokładnie pierś z kurczaka. Zostawić na 30 minut by mięso przeszło marynatą.
3. Usmażyć na rumiano na patelni grillowej. Odłożyć by ostygła i pokroić w cienkie plasterki na ukos.
4. Przygotować składniki (pokroić pomidory i ogórek) - podzielić na 2 części do każdych 3 kromek chleba. Rozkruszyć kostkę czosnkową. Robimy 2 porcje: Pierwszą kromkę chleba tostowego posmarować majonezem.
5. Ułożyć na nim plastry pieczonej piersi kurczaka.
6. Ułożyć plastry pomidora, ogórka, zieleninę - posypać rozkruszoną kostką czosnkową i posypać pieprzem. Przykryć posmarowaną (od spodu majonezem kromką chleba tostowego).
7. Powtórzyć wszystko od nowa. Znów posmarować wierzchnią warstwę chleba majonezem - ułożyć pokrojone mięso z piersi kurczaka - posmarować majonezem - nałożyć plastry pomidora, ogórka, zieleninę - posypać kostką czosnkową i popieprzyć. Trzecią kromkę posmarować lekko majonezem i posmarowaniem przykryć nią kanapkę z góry. Kanapkę przekroić na 2 trójkąty. Proponuje podawać w towarzystwie dodatków takich jak pikle, soki warzywne do popicia, sałatki.

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