



przepisy.pl

Tort kanapkowy z kurczakiem grillowanym, awokado i jajkiem



 0 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pieczywo tostowe pszenne - 16 sztuk
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 200 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- szczypiorek - 1 pęczek
- ogórek świeży - 1 sztuka
- rzodkiewka - 1 pęczek
- jajka - 2 sztuki
- awokado - 1 sztuka
- boczek wędzony w plastrach - 12 plastrów
- serek ziołowy do smarowania - 4 łyżki
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Niedużą tortownicę, średnicy ok. 20 cm wyłóż folią spożywczą. Pierś z kurczaka posyp przyprawa Knorr, skrop oliwą i usmaż na rozgrzanej patelni. Po tym czasie wystudź i pokrój w cieniutkie plasterki.
2. Jajka ugotuj na twardo, wystudź i również pokrój w plasterki. Szczypior pokrój drobno, awokado, ogórka i rzodkiewki pokrój w plastry. Plastry boczku rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem i upiecz w nagrzanym do 180 st. C – boczek powinien być chrupki. Odsącz z nadmiaru wytopionego tłuszczu na papierowym ręczniku.
3. Pieczywo okrój ze skóry. W tortownicy ułóż na dnie cztery kromki (dotnij je do kształtu tortownicy) i posmaruj majonezem, następnie rozłóż równomiernie plastry kurczaka, ponownie posmaruj niewielką ilością majonezu i przykryj czterema kromkami pieczywa.
4. Posmaruj majonezem i rozłóż plastry awokado, i tak jak poprzednio posmaruj ponownie majonezem i przykryj czterema kromkami pieczywa. Kolejna warstwa to majonez i plastry jajka. Ponownie posmaruj majonezem, rozłóż pozostałe pieczywo i całość przyciśnij ostrożnie dłońią i zawiń folią. Wstaw na 1 godzinę do lodówki.
5. o tym czasie torcik wyjmij z lodówki i tortownicy, ułóż na półmisku lub paterze na którym podasz torcik. Boki oraz wierzch posmaruj pozostałym majonezem. Wierzch udekoruj plasterkami ogórka i rzodkiewki. Chrupiący boczek pokrusz drobno i oprósz nim boki, całość posyp szczypiorem. Tort ponownie wstaw do lodówki na 15 minut. Podawaj schłodzony.

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