



Клуб сендвич

Клуб сендвичот е Класика и може да се најде низ целиот свет во најразлични ресторани, хотели и кафетерии. Еве ја и нашата верзија за која мислиме дека е можеби најдобрата што сте ја пробале во животот! Пробајте ја дома!



Состојки:

- 6 кришки бел леб
- 1 голем домати
- 2 парчиња пилешки гради
- 8 парчиња сланина
- листови зелена салата
- мајонез
- помфрит за сервирање
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

На почетокот ќе ги омекнеме пилешките гради. Тоа ќе го направи полесни за јадење, но и поголеми за да го наполнат целиот сендвич.

Ставете целофан врз пилешкото и удрете го неколку пати додека да биде подеднакво рамно. Ова е добра вежба за ослободување од вишокот напнатост!

Чекор 2

Тенко исечкајте го домотот. Потрудете се да земете навистина црвен и сочен домати.

Чекор 3

Белиот леб потпечете го во грил тавата. Оставете го неколку минути и потоа превртете го за да добиете убави златни линии на двете страни од лебот.

Кога лебот ќе биде готов, оставете ја тавата на оган и зачинете го пилешкото со сол, бибер и маслиново масло и убаво испечете го од двете страни.

Ставете ги парчињата сланина покрај пилешкото и вртете ги за да се испечат рамномерно.

Чекор 4

Време е за сервирање: Ставете кришка потпечен леб на чинијата. Ставете неколку листа зелена салата, неколку кришки домати и потоа ставете го парчето пилешки гради.

Врз пилешкото ставете малку мајонез.



Потоа ставете уште една кришка леб, па листови зелена салата и кришки домати. Наредете ги парчињата сланина одозгора со уште малку мајонез за вкус.

Поклопете го сендвичот со уште една кришка леб. Пресечете го и ставете малку помфрит во чинијата.

Совет

Ова навистина е крал на сендвичите. Тоа е комплетен оброк кој ќе ве засити неколку часа.

Да бидеме искрени, нема ништо подобро од домашната верзија и овој рецепт бргу ќе Ви стане еден од омилените за домашна подготовка.

Можеби никогаш повеќе нема да го нарачате на друго место!

Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk