



Клуб сендвич на векот

Фичо ќе приготви Клуб сендвич во негова верзија, ќе му додаде пржена сланина, мајонез со лук и компири.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

- тост леб
- сланина
- 8 чешниња лук
- маслиново масло
- оригано
- сол
- 3 лажици мајонез
- компири
- бибер, сол, кари, оригано
- 1 шолја растопен путер или свинска маст
- марула
- 100 грама ајдамер
- 200 грама варена шунка
- рукола
- домат

Чекор 1

Грил тавата премачкајте ја со путер и ставете ја на оган да се загрее. Парчињата тост запечете ги од двете страни. Во тавата запржете ги парчињата сланина. Сланината ставете ја на хартиена салфета да се впијат маснотиите.

Чекор 2

Во Нутрибулет изблендирајте ги лукчињата со маслото, солта и ориганото. Измешајте една лажица лук со три лажици мајонез и оставете во фрижидер да се зацврсне.

Чекор 3

Компирите излупете ги и исецкајте ги на тенки парчиња. Ставете ги во сад во кој што ќе додадете бибер, сол, кари, оригано и путер (или свинска маст). Печете на 200 степени околу 20 минути.

Чекор 4

Првото лепче намачкајте го со мајонезот со лук, ставете варена шунка, марула и ајдамер. Намачкајте го и второто лепче и ставете го врз марулата. Наредете кругови домат, пржената сланина, ајдамер, рукола и на крај третото лепче намачкано со мајонезот со лук. Дополнете со печените компири и сендвичот е готов.



Чекор 5

Сервирајте!

Совет

Сендвичот можете да го комбинирате и со класични пржени компири.

Користени производи:



Грил тава



Ростер



Нутрибулет



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