

Club Sendvic



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **1** paradajz
- **1** krastavac
- **3-4 list** zelene salate
- **1** jaje
- **6 kriš** kitost hleba
- **1** **čaš** kisele pavlake
- **3-4 kaš** ik majoneza
- **2 list** a kackavalja
- suvi biljni zacin

I još:

- mladi krompirici
- masline

Priprema

Pilece belo meso propržiti na teflonu sa malo ulja, zaciniti suvim biljnim zacinom. Tost hleb istostirati. Jaje skuvati. Zelenu salatu iseckati na sitne komadice i pomešati sa pavlakom i majonezom. Krastavac, kuvano jaje i paradajz izrezati na kolutice.

Reati redom: Parce tost hleba, 2 kašike zelene salate sa pavlakom i majonezom, kolutove paradajza, kolutove

kuvanog jaja, tost hleb, list kackavalja, 2 kašike zelene salate sa pavlakom i majonezom, kolutove krastavca, file belog mesa, tost hleb.

Sendvic iseci po dijagonali, svaku polovinu probosti cackalicom da se sendvic ne raspadne i ukrasiti maslinama. Služiti uz pržene mlade krompirice.

Savet

Umesto mladih krompiria kao prilog se može koristiti i pomfrit. Prijatno!