

Sendvic sa piletinom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vekašnicla pileceg belog mesa
- **1** paradajz
- **1** krastavac
- **1** grancica svežeg peršuna
- **4** paracetatost, raženog hleba
- **malosoli**
- **malo** karija

Priprema

Šniclu izlupati, usoliti sa obe strane i zaciniti karijem...

Ispržiti je u zagrejanom gril tiganju, bez ulja...

Šniclu podeliti na pola... Povrce naseckati....

Na parce hleba porežati paradajz, krastavac, staviti jedan komad mesa, malo peršuna, još malo krastavca i paradajza i poklopiti drugim parčetom hleba.

Isto ponoviti i sa drugom polovinom mesa, ostatkom hleba i povrca...

Ukusni sendvici brzo spremni, jer piletini ne treba mnogo vremena kako bi se ispržila...

Pored toga što su jako ukusni, ovo je i jedna zdravija varijanta sendvica bez suvišnih masnoća, sa povrćem....

Uživajte u svakom zalogaju :-)

Prijatno :-)

Savet