

## **Club Sendvic**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** pilece belo meso
- **1** paradajz
- **1** krastavac
- **3-4** listazeline salate
- **1** jaje
- **6** kriškitost hleba
- **1** cašakisele pavlake
- **3-4** kašikemajoneza
- **2** lista kackavalja
- suvi biljni zacin

#### **I još:**

- mladi krompirici
- masline

### **Priprema**

Pilece belo meso propržiti na teflonu sa malo ulja, zaciniti suvim bilnjim 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 dijagonalni, svaku polovinu probosti cackalicom da se sendvic ne raspadne i ukrasiti maslinama. Služiti uz pržene mlade krompirice.

### **Savet**

Umesto mlađih krompirija kao prilog se može koristiti i pomfrit. Prijatno!