

Plnený sendvič

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Konce sendviča odrežeme (4 ks), striedku vydlabeme a odložíme na prípadné zahustenie plnky. K maslu pridáme sardelovú pastu a horčicu podľa chuti. Dobre vymiešame, pridáme posekané natvrdo uvarené 2 vajcia, nakrájanú cibuľu, na kocky pokrájanú šunku, nadrobno posekané údené mäso, nadrobno nakrájané uhorky, zelenú papriku a rozmrvený syr. Osolíme a podľa potreby pridáme rozmrvenú striedku zo sendviča. Dobre premiešame. Sendvič postavíme na výšku a naplníme plnkou, ktorú smerom dolu dobre pritlačíme. Naplnený sendvič dáme stuhnúť do chladu. Podávame nakrájaný na plátky, ozdobený zeleninou alebo ovocím.

Ingrediencie

- **Horčica Plnotučná 550 g** - 15 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Údené stehno 500 g** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kyslé uhorky** - 100 g
- **Sardelová pasta** - 25 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 130 g
- **Jedlá soľ** - 5 g
- **Ciabatta Olive 360 g BIO** - 720 g
- **Bravur bravčová šunka výberová hranatá cca 3 kg** - 100 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

