

Kuřecí sendvič s rajčaty a žampiony



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 4

279 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-sendvic-s-rajčaty-a-žampiony>

Příprava

Kuřecí prsa podélně překrojíme, abychom získali 4 kusy. Ty osolíme, opepříme a opečeme na oleji. Ke konci přidáme i žampiony a rajčata nakrájené na plátky. Bagety rozřízneme, potřeme hořčicí, posypeme nasekanou šalvějí, dáme plátek masa, rozdělíme žampiony a rajčata a posypeme strouhaným parmezánem. Přiklopíme a podáváme.

Tip k receptu

Můžeme jíst teplé i studené - například na výlety místo obligátního řízku.

Ingredience

- 2 ks kuřecích prs
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 lžíce olivového oleje
- 4 ks žampionů
- 4 ks rajčat
- 4 ks bagety
- 4 lžíce hořčice z celých semen
- 4 listy šalvěje
- 40 g parmezánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Houby, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Klasika, Labužník, Návštěva, Hlavní chod, Svačinka

