

Sandwich z bekonem

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Sandwich z bekonem udekorowany oliwkami owiniętymi cienkimi paseczkami wędliny to pożywna przekąska na co dzień.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Gotowany kurczak - 8 plastrów
- Bacon - 8 plastrów
- Chleb tostowy - 12 kromek
- Margaryna - 1 łyżeczka(i)
- Jajka - 4 szt.
- Główna Sałata - 1 szt.
- Oliwki - 12 szt.
- Ketchup - 2 łyżka(i)
- Majonez - 3 łyżka(i)
- Musztarda - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka ugotować na twardo, ostudzić, pokroić na plasterki. Na rozgrzanej patelni podsmażyć z obu stron przez 5 minut plastry bekonu i kurczaka. W tosterze lub na patelni w łyżce margaryny lekko opiec lub obsmażyć chleb.
- 2.** Sałatę starannie umyć, osuszyć, pokroić w paski. Majonez, ketchup i musztardę wymieszać, po czym rozsmarować na tostach. Sałatę, plasterki jajek, bekonu i kawałki kurczaka rozłożyć na połowie tostów i przykryć pozostałymi kromkami.
- 3.** Tak przygotowane tosty przekroić po przekątnej, spiąć je drewnianymi lub plastikowymi szpatułkami z nadzianymi oliwkami i cienkim plastrem bekonu