

Králíčkové sendviče

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 5

- Grilovaná kuřata, bez kůže na kousky 1.2 ks
- Majonéza 120 ml
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva 1 lžíce
- Celerové řapíky, oloupané nahrubo, nasekané 3 ks
- Pažitka, nasekaná 1 svazek
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Bílý toastový chleba 24 plátek
- Máslo, změkklé 50 g
- Čedar 8 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuřecí maso natrhejte do mísy robotu a rozmixujte ho, přidejte majonézu, citronovou šťávu, celer a pažitku a mixujte do hladké pasty. Osolte ji a opeřete podle chuti. Všechny plátky chleba namažte máslem, na osm z nich položte plátek čedaru, přiklopte dalšími osmi / namazanou stranou dolů / , vršky potřete kuřecí pomazánkou a přiklopte zbylými chleby (namazanou stranou dolů). Na tvrdší karton si nakreslete obrys králíčka velký tak, aby se vešel na plochu toastového chleba. Šablonu vystříhněte, přiložte na každý trojitý sendvič a nožem vykrájejte králíčky. Dejte na 10 minut do lednice a poté podávejte.