



Tálalás: **1 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Havas Dóra



MELEGSZENDVICS GRILLEZETT CSIRKEMELLEL

Egy igazán ínycsiklandó melegszendvics, mely korántsem hasonlítható azokhoz a szendvicskhez melyeket tízórai majszoltunk anno. Grillezett csirkemell, bébispénót, újhagyma, lágy kecskesajt teszi ellenállhatatlanná ezt a gyors ebédnekvalót.

HOZZÁVALÓK

1 db csirkemell filé
1 tk őrölt paprika
¼ tk őrölt bors

½ tk só
½ tk morzsolt kaurkfű
1 evőkanál étolaj
1 csomag újhagyma

4 szelet sajt
1 szelet kovászos
kenyér
1 tk kecskesajt

1 marék bébispénót
ALLERGÉNEK
Laktózt tartalmaz
Glutént tartalmaz

- 1 A fűszereket összekeverjük és bedörzsöljük vele a csirkemellet.
- 2 Egy grillserpenyőben felhevítjük az olajat és mindkét oldalán megsütjük a húst.
- 3 Kivesszük és félretesszük, a serpenyőben pedig lepirítjuk a megtisztított újhagymákat.
- 4 Ezeket is kiszedjük, majd a serpenyőbe tesszük a kenyeret és ráfektetjük a sajtszeleteket.
- 5 Addig sütjük, amíg a sajt kissé megolvad, a kenyér alja megpirul.
- 6 A sajtszeletekre halmozzuk a bébispénót, ráfektetjük a felszeletelt húst és az édesre sült hagymát. A tetejére morzsoljuk a kecskesajtot és fogyasztjuk.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

