

Sendvič s kuřecím masem a avokádem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Postup přípravy

Kuřecí prso osolíme, opepříme a orestujeme na oleji. Vychladnuté prso poté nakrájíme na plátky. Avokádo oloupeme, rozpůlíme a rovněž nakrájíme na plátky. Bulky rozkrojíme na půlky a každou polovinu potřeba majolkou. Poté vrstvíme: avokádo, kuřecí maso a cherry rajčátka a opět avokádo. Přiklopíme druhou polovinou bulky.

Ingredience

- **Rajčata** - 50 g
- **Kuřecí maso** - 110 g
- **Avokádo** - 80 g
- **Dalamánek chlebový 70 g** - 140 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **BORGES Extra panenský olivový olej 500 ml** - 8 g
- **Majolka - tradiční majonéza 220 ml** - 14 g

