

Plnený sendvič

Potrebuje

- - 1 sendvič
- - 1 črievko Karičky
- - 150 g šunky
- - 150 g údeného syra
- - 1 konzerva sardiniiek
- - 3 vajcia
- - 6 kyslých uhoriek
- - 4 kápie
- - 2 lyžice horčice
- - 100 g rami

Postup

Sendvič rozkrojíme a vyberieme striedku. Vajcia uvaríme na tvrdo, syr postrúhame, sardinky roztlačíme spolu s Karičkou. Šunku, uhorku a kápie nakrájame na drobno. Ramu vymiešame s horčicou, pridáme ostatné suroviny, premiešame. Nakoniec do plnky rozmrvíme striedku a všetko spolu zamiešame.

Do polovice sendviča dáme plnku, na ňu poukladáme rozkrojené vajcia. Naplníme aj druhú polovicu a obe spojíme. Odložíme na chladné miesto. Pred podávaním pokrájame na plátky.

Dobrou chuť.

Tento recept nám posielala: Lucia z Piešťan

náročnosť: nízka

čas: 20-30 minút

porcie: 8-10