

Plnený sendvič

Potrebuje

- - 1 sendvič
- - 120 g masla
- - 2 trojuholníčky Karičky
- - soľ
- - 4 ČL horčice
- - 1 konzerva sardiniiek
- - 200 g salámy
- - 150 g kyslých uhoriek
- - 3 vajcia
- - 2 kápie

Postup

Sendvič prekrojíme na polovicu a pomocou dlhého noža vyberieme vnútro tak, aby steny sendviča zostali hrubé asi 1 cm. Maslo vymiešame so soľou a horčicou, pridáme Karičku, sardinky i s olejom, nadrobno nakrájanú salámu, uhorky, kápiu a natvrdo uvarené vajíčka. Nakoniec pridáme rozdrobené vnútro sendviča, dobre premiešame a zmesou naplníme sendvič. Plnku natlačíme tak, aby dobre priláhla ku kôrke. Sendvič dáme stuhnúť do chladničky. Rezy zo sendviča krájame nožom /najlepšie pílkovým/.

Tento recept nám posielal: Jožo z Trenčína

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 8