Selské sendviče

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg bílého toastového chleba
200 g másla
5 lžic hořčice
bílý pepř
1 malý hlávkový salát
0,25 ks salátové okurky
svazek ředkviček
200 g šunky nebo moravského uzeného
200 g plátkového sýra□□

Postup

Chléb nakrojíme na obou koncích svisle tak, aby na každém okraji bylo nedokrojeno 5 cm a dole zůstal 1 cm široký pruh. Vodorovně od řezu k řezu vyjmeme vnitřek chleba a pokrájíme na 20 plátků. Tak zůstané zachována kostra chleba. Rozměklé máslo opepříme a smícháme s hořčicí a potřeme plátky chleba. Okurky a ředkvičky omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Salát očistíme a opláchneme. Potom vložíme mezi dva potřené chleby po jednom plátku šunky a sýra, list salátu a po dvou plátcích okurky a ředkvičky. Ostatní kousky chleba upravíme obdobně. Sendviče postavíme vedle sebe do kostry chleba.
Místo šunky a salátu můžeme toasty obložit marinovanými rybími řezy s cibulkou.