

Plněné sendviče



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

588 kalorií , **60 g** cukrů , **10 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-sendvice>

Příprava

Sendvič překrojíme po délce napoly, striedku vydlabeme a rozmrvíme. Sardelky rozotrieme s maslom, zmiešame z ostatnými prísadami, pokrájanými na drobno. Dobre premiešame. Masu natlačíme do vydlabaného sendviča, obe polovice priložíme k sebe, zabalíme do papiera a tesne zviažeme obrúskom. Zafažime a necháme na chladnom mieste do druhého dňa.

Tip k receptu

Krájame na tenké šikmé chlebíčky. Ozdobíme paradajkami a olivami.

Ingredience

- 1 veka
- 150 g šunky
- 150 g trvanlivého salámu
- 100 g vařeného uzeného jazyka
- 3 natvrdo uvařená vejce
- 50 g nastrohaného ementálu
- 200 g másla
- 3 sardelky
- 3 sterilizované okurky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Párty občerstvení

