



Kārtainā sviestmaize



4 30-45 MIN

Nepieciešams:

4 bekona šķēles
1 vistas fileja vai 8 tīģergarneles
8 tostermaizes šķēles
Kraukšķīgas salātlapas vai rukola
Avokado majonēze

Avokado majonēzei:

1 gatavs avokado
1/2 maza sīpola
4 ēd.k. majonēzes
2 ēd.k. citrona sulas
1 ēd.k. kapātas svaigas piparmētras
1 ēd.k. kapāta svaiga bazilika
Sāls un drupināti melnie pipari

Receptē aprēķinātās sastāvdaļas paredzētas sviestmaizei vienā kārtā. Lai veidotu vairākas kārtas, papildiniet nepieciešamās sastāvdaļas x2 vai pēc izvēles.

Avokado majonēze:

1. Nomizojiet avokado un atdaliet no kauliņa, sagrieziet mazos gabaliņos vai saspaidiet ar dakšiņu.
2. Pievienojiet sakapātu sīpolu un pārējās sastāvdaļas, kārtīgi samaisiet

Sviestmaizes pagatavošana:

1. Apcepiet pannā bekonu, kamēr tas kļūst kraukšķīgs. Noņemiet no pannas, bet saglabājiet siltu.
2. Uz pannas apcepiet tīģergarneles vai vistas krūtiņu sagrieztu šķēlēs
3. Apgrauzdējiet tostermaizes un izkātojiet uz šķīvja. Vienam sendvičam paredzētas 2 šķēles.
4. Apsmērējiet tostermaizes ar avokado majonēzi, virs tās izkātojiet salātu vai rukolas lapas.
5. Virs rukolas lieciet apceptās tīģergarneles/vistas krūtiņu un bekona šķēles.
6. Pa virsu lieciet otru tostermaizi, kas apsmērēta ar avokado majonēzi.