

ГОРЯЧИЙ СЭНДВИЧ ИЗ КАРТОФЕЛЬНЫХ ОЛАДИЙ С



Ингредиенты

- Картофельные оладьи 20шт.
- Куриная грудка 1кг
- Растительное масло 0,08л
- Помидор 0,3кг
- Салат 1/2кг
- Чеснок 0,02кг
- Майонез 0,13кг
- Кетчуп 0,1кг
- Соль, перец,
- Сладкая паприка по вкусу

Горячий сэндвич из картофельных оладий с цыпленком

Способ приготовления

Куриное филе приправляем солью, перцем и сладкой паприкой. Из растертого чеснока, майонеза и кетчупа готовим соус. Филе готовим на гриле. Картофельные оладьи жарим по рецепту, указанному на упаковке. На горячую картофельную оладью выкладываем салат, ломтик помидора, кусочки порезанного цыпленка, поливаем соусом и прикрываем второй горячей оладьей.



Сервис с улыбкой