

Sült szalonnás szendvics paradicsommal



Hozzávalók:

2 kiskanál olaj, 16 vékony szelet húsos főtt füstölt szalonna (sliced bacon), 6 evőkanál majonéz, 2 kiskanál citromlé, 8 szelet szendvicskenyér, jó maréknyi rukkola saláta, 2 paradicsom, 2-3 csípős savanyú paprika

1. Az olajat egy nagy serpenyőbe öntjük és a szalonnaszeleteket ropogósra sütjük rajta.
2. Közben a majonézt a citromlével ízesítjük, az időközben megpirított kenyérszeletekre kenjük. A megmosott, lecsöpögtetett rukkolát 4 kenyéren elosztjuk. Erre kerül a leszárazott, karikákra vágott paradicsom. Mindegyikre 4-4 szelet ropogós sült szalonnát rakunk, amit megszórunk lecsöpögtetett fölkarikázott savanyú paprikával. Majonézes oldalukkal lefelé fordítva rárakjuk a másik 4 kenyérszeletet.
3. Azonnal tálaljuk, mert csak frissen, forrón finom!

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 725 kcal