

# Sendvič s trhaným kuřecím masem a Blaťáckým zlatem

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Trhané kuřecí maso, opečený



## Ingredience

- 120 g Blaťáckého zlata
- 200 g kuřecích prsou
- 1 lžička červené papriky
- 1/2 lžičky mletého chilli
- 1/2 lžičky soli
- trochu pepře
- 1 lžička grilovacího koření
- 1 lžíce javorového sirupu
- 50 g Jihočeského másla
- tomatové sugo
- bageta
- Jihočeská zakysaná smetana
- opláchnutý listový salát
- salátová okurka
- hrst vlašských ořechů

## Návod na přípravu:

Kuřecí prsa opláchneme. Z červené papriky, chilli, soli, pepře, grilovacího koření a javorového sirupu uděláme marinádu. Maso marinádou potřeme a necháme chvíli odležet. Na pánvi rozežřejeme máslo a prsa opékáme z obou stran. Po upečení natrháme vidličkou, zalijeme tomatovým sugem a promícháme. Bagetu rozkrojíme a z obou stran opečeme na másle. Poté namažeme obě půlky zakysanou smetanou, položíme lístky listového salátu, poklademe trhaným masem, na plátky nakrájeným Blaťáckým zlatem a na plátky nakrájenou okurkou. Posypeme drcenými vlašskými ořechy, přiklopíme druhou půlkou bagety a podáváme :)